UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE

Année 1969 — Thèse N° 230

LA MÉDECINE DU TRAVAIL AGRICOLE DANS LES COOPÉRATIVES FRUITIÈRES

(Exemple des vallées de la Dordogne et de la Moyenne Garonne)

THÈSE POUR LE DOCTORAT EN MÉDECINE

Présentée et soutenue publiquement

le Vendredi 7 Novembre 1969

par

Élisabeth PATY, née MOULENES

Certifiée d'Études Spéciales de Médecine du Travail

Examinateurs de Thèse :

MM. P. DERVILLÉE, *Professeur, Président*

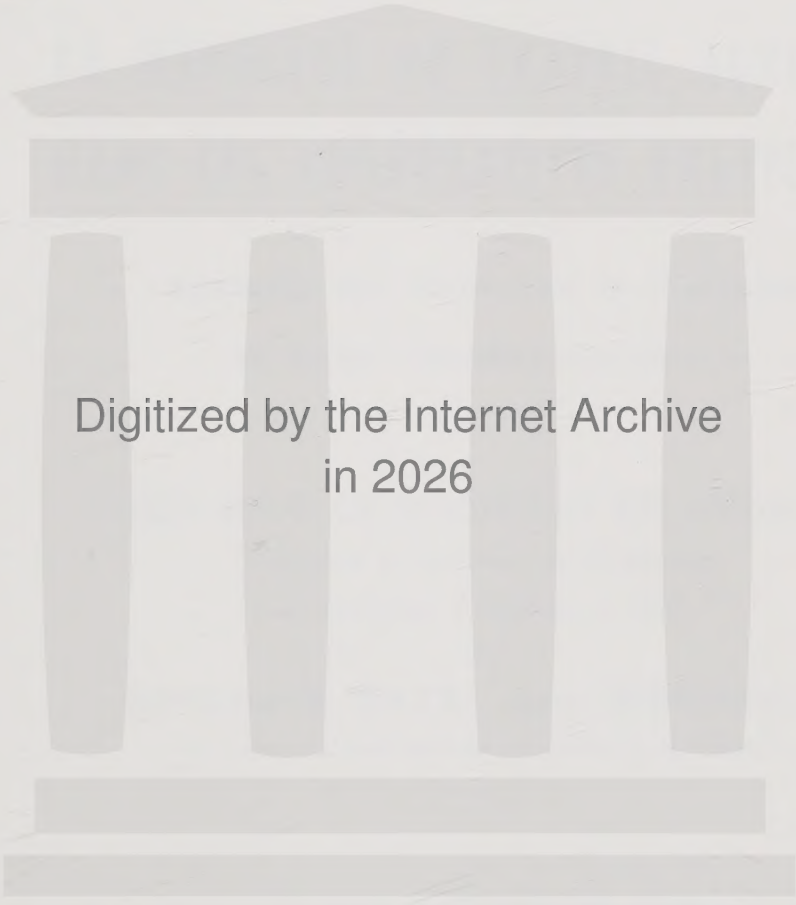
J. LENG-LEVY, *Professeur* } *Juges*

J. M. A. FAURE, *Professeur* } *Juges*

P. SOURREIL, *Professeur* } *Juges*

Édition du Centre Universitaire de Polycopiage de l'A. G.

125, Cours d'Alsace-Lorraine - 33 - BORDEAUX



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41543911_0015

UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE

Année 1969 — Thèse N° 230

LA MÉDECINE DU TRAVAIL AGRICOLE DANS LES COOPÉRATIVES FRUITIÈRES

(Exemple des vallées de la Dordogne et de la Moyenne Garonne)

THÈSE POUR LE DOCTORAT EN MÉDECINE

Présentée et soutenue publiquement

le Vendredi 7 Novembre 1969

par

Élisabeth PATY, née MOULENES

Certifiée d'Études Spéciales de Médecine du Travail

Examinateurs de Thèse :

MM. P. DERVILLÉE, *Professeur, Président*

J. LENG-LEVY, *Professeur*

J. M. A. FAURE, *Professeur* } *Juges*

P. SOURREIL, *Professeur*

Édition du Centre Universitaire de Polycopiage de l'A. G.

125, Cours d'Alsace-Lorraine - 33 - BORDEAUX

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

A MES PARENTS,

Un bien faible témoignage
de ma profonde affection.

A TOUS LES MIENS

A MES AMIS

Nous tenons à remercier pour leur sollicitude à notre égard et pour l'aide qu'ils nous ont apportée :

Les Services Médicaux de la Mutualité Agricole

Monsieur le Docteur MUR

Monsieur le Docteur ANDRIEU

Madame le Docteur F. LABORIE

Laboratoire de Recherche Allergo-Immunologique (I.N.R.A.)

Monsieur le Professeur BARRERE

de la Faculté de Lettres et Sciences Humaines

Monsieur F. CHABOUSSOU

de l'Institut National de Recherche Agronomique

Monsieur GUERIN

de la S.A.F.E.L. Marché gare Bordeaux-Brienne

Le Service de la Protection des Végétaux

L'Institut National des Statistiques et Etudes Economiques.

A Messieurs les Directeurs des Coopératives,
Sociétés d'Intérêt Collectif Agricole
et Sociétés Civiles.

Notre travail est né de votre collaboration. Nous vous remercions de votre accueil qui en a permis la réalisation.

Notre voeu est d'être utile à votre effort.

A Monsieur le Docteur E. DERVILLEE

Chef de Travaux de Médecine Légale
et de Médecine du Travail

Chef du Service de Sécurité du Travail
à l'Institut National de Médecine Agricole.

Nous vous remercions particulièrement pour les conseils et l'aide que vous nous avez prodigués au cours de l'élaboration de ce travail.

Nous tenons à vous exprimer toute notre reconnaissance.

A NOS JUGES

*

Vous nous faites le grand honneur de siéger à notre Jury.

Nous sommes reconnaissants de la bienveillance que vous nous avez témoignée.

Nous vous prions de trouver ici l'expression de notre gratitude et de notre profond respect.

Monsieur le Professeur P. SOURREIL

Professeur sans chaire de Dermato-Vénéréologie
Médecin des Hôpitaux, Chef de Service
Chevalier des Palmes Académiques.

Monsieur le Professeur J. FAURE

Professeur de Médecine expérimentale
et physiopathologie
Biologiste des hôpitaux, Chef de Service
Croix de guerre 1939-1945
Croix du Combattant volontaire de la Résistance
Officier des Palmes académiques
Senior Fellow de l'Institut Neurologique
de Montréal (Université de Mc Gill).

Monsieur le Professeur J. LENG-LEVY

Professeur de Clinique Médicale
et des Maladies Infectieuses
Médecin des Hôpitaux, Chef de Service
Officier de la Légion d'Honneur
Croix de guerre 1939-1945
Officier de l'Ordre de la Libération
Officier des Palmes Académiques
Chevalier de la Santé Publique
Médaille d'Honneur du Service de Santé de
la Marine
King's medal for courage in the cause of freedom.

A NOTRE PRESIDENT DE THESE

*

Monsieur le Professeur P. DERVILLEE

Professeur de Médecine Légale et Médecine du Travail

Vice-Président du Conseil Supérieur de la Médecine du Travail et de la main-d'oeuvre

Directeur de l'Institut de Médecine du Travail de l'Université

Officier de la Légion d'Honneur
Officier du Mérite Militaire
Officier des Palmes Académiques
Chevalier de la Santé Publique
Chevalier du Mérite Social.

Vous nous avez confié ce travail et vous nous faites le très grand honneur d'y présider.

Nous tenons à exprimer ici le témoignage de notre profonde gratitude et de notre respectueuse reconnaissance.

I N T R O D U C T I O N

*
* *

En raison de son passé, le Sud-Ouest voit son destin lié à l'agriculture. Il importe que pour l'avenir celle-ci puisse subsister. C'est l'expérience que tentent actuellement économistes, sociologues, politiciens et agriculteurs pour que cette région particulièrement peuplée non seulement survive, mais rejoigne le niveau de développement des autres régions de France et de l'Europe.

A côté des structures traditionnelles du négoce et de la grande propriété, des formes nouvelles d'entreprises agricoles se créent en particulier dans le secteur de la production fruitière.

Les vallées de la Dordogne, de la Garonne et du Lot connaissent actuellement des expériences pilotes qui suscitent un intérêt général.

Aussi nous a-t-il semblé intéressant, à la demande de notre Maître, le Professeur DERVILLEE, et compte tenu des nouvelles dispositions concernant l'application de la Médecine du Travail au régime agricole, d'étudier les conditions de travail et les problèmes médicaux existant dans les coopératives fruitières du Sud-Ouest.

Dans la première partie de notre travail, nous envisagerons les structures économiques, juridiques, sociologiques posées par

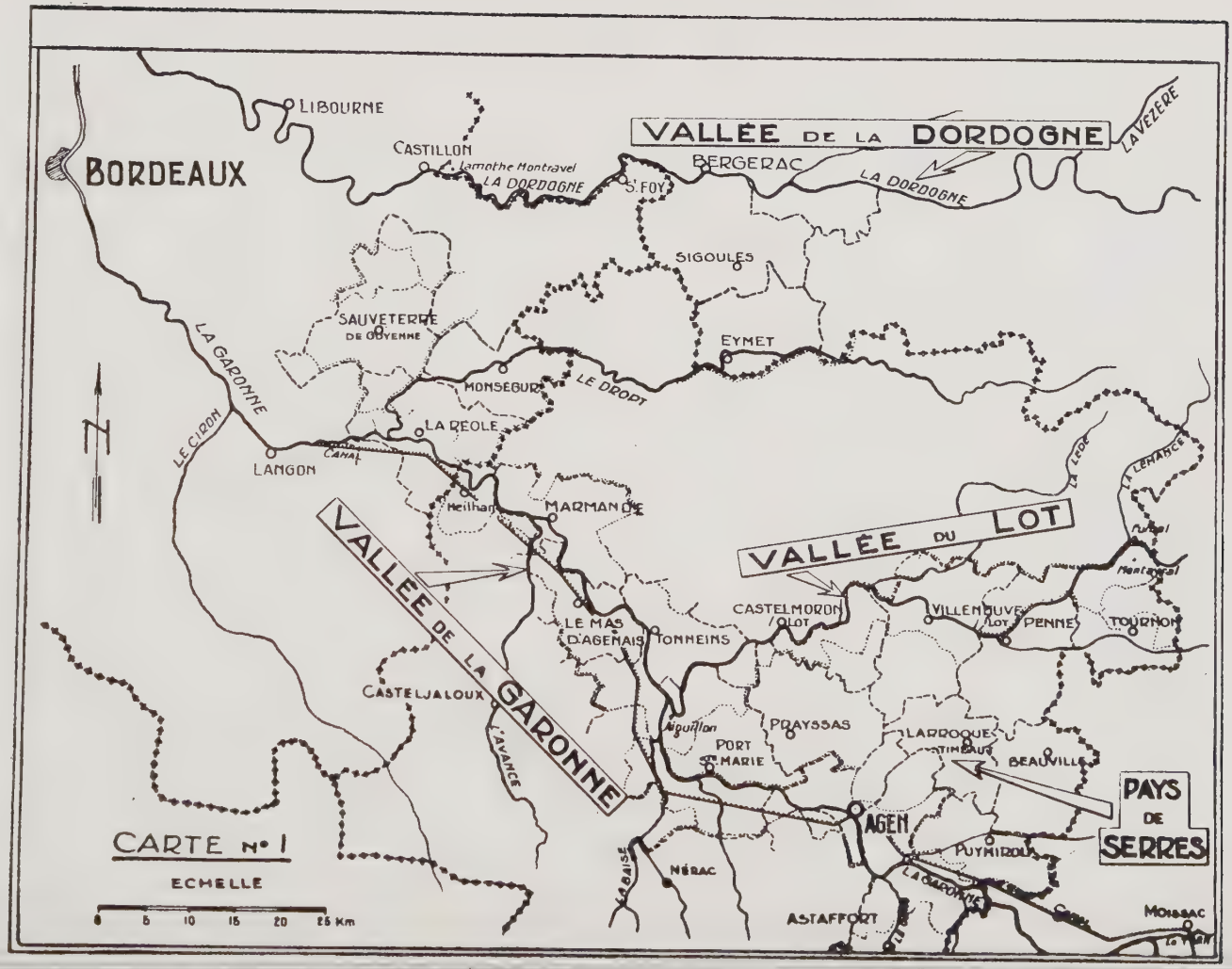
l'implantation de ces formes nouvelles d'activité.

En second lieu, à la suite d'une enquête personnelle réalisée auprès des différents groupements de producteurs, nous pourrons préciser très exactement les conditions du travail dans les coopératives fruitières et les risques éventuellement encourus par les travailleurs.

Nous terminerons notre étude par l'analyse des différents aspects positifs qui peuvent découler de l'implantation de la Médecine du Travail dans ce secteur professionnel.

*

PREMIÈRE PARTIE


BORDEAUX
LIBOURNE
CASTILLON
Lamothe Montravel
LA DORDOGNE
S. FOY
BERGERAC
VALLÉE DE LA DORDOGNE
LA DORDOGNE
LA VEZERE
SIGOULES
SAUVETERRE DE GUYENNE
EYMET
LA GARONNE
LE CIRON
MONSEGUR
LE DROPT
LA RÉOLE
CANAL
LANGON
Preignac
MARMANDE
VALLÉE DU LOT
LA LEMANCE
LE LOT
Nicole
Montayral
CASTELMORON /LOT
VILLENEUVE /LOT
PENNE
TOURNON
LE MAS D'AGENAIS
TONNEINS
VALLÉE DE LA GARONNE
CASTELJALOUX
L'AVANCE
Aiguillon
PORT STE MARIE
PRAYSSAS
LARROQUE TIMBAUT
BEAUVILLE
PAYS DE SERRES
AGEN
PUYMIROL
NÉRAC
LA GARONNE
ASTAFFORT
Moissac
CARTE N° 1
ECHELLE
0 5 10 15 20 25 Km

C H A P I T R E I

*
* *

LA CULTURE FRUITIERE DANS LES BASSES VALLEES DE LA DORDOGNE, DE LA GARONNE ET DU LOT

Notre étude porte sur l'Aquitaine du Nord-Est et la Moyenne Garonne, vaste région dont l'unité tient à de multiples facteurs tant historiques que géographiques et économiques.

Nous nous occuperons des départements de la Dordogne, de la Gironde et du Lot-et-Garonne, qui représentent 25 000 km^2 de territoire, habités par plus d'un million et demi de personnes, qui sont les départements producteurs fruitiers de la Région économique de Bordeaux.

Les autres départements fruitiers du Sud-Ouest, Lot, Tarn-et-Garonne et Haute-Garonne, rattachés à la Région de Toulouse, ne participent pas au Territoire que nous nous sommes fixé.

L'activité fruitière est groupée en trois centres principaux :

- département du Lot-et-Garonne dans son ensemble,
- région de Bergerac pour la Dordogne,
- région de La Réole pour la Gironde.

TABLEAU I - Recensement de mars 1962

DEPARTEMENT	SUPERFICIE en Km^2	NOMBRE D'HABITANTS	DENSITE Hab/km^2
Lot-et-Garonne	5 357,88	275 028	51
Gironde	9 999,97	935 418	94
Dordogne	9 183,83	375 455	41
Total	24 541,68	1 585 931	64,6

Surface de la France : 551 163 km^2

SECTION 1 - LE MILIEU PHYSIQUE

L'hydrographie dessine le relief de la région.

a) La vallée où la Garonne serpente entre ses terrasses fertiles s'étend d'Agen à La Réole.

Le Lot y conflue à Aiguillon, dans sa vallée à terrasses, plus encaissée, et arrose Fumel, Villeneuve et Sainte-Livrade ;

Entre les deux vallées c'est le pays de Serres, au socle calcaire.

Au Nord, la vallée du Dropt arrose La Réole.

Les terrains sont dominés par les mollasses et les calcaires de l'Agenais.

- Les boulbènes, perméables, sont des terres légères que l'on peut travailler à toute époque, mais la sécheresse y est sensible.

- Plus lourds, plus argileux, les terreforts sont durs à travailler ; la pluie les rend "battants", la sécheresse les craquèle. Mais ils sont aussi plus fertiles et gardent l'humidité l'été sous la couche superficielle. Ils se prêtent au mieux à la culture des arbres fruitiers.

Ces deux types de terrain sont très répandus et à peu près chaque exploitation possède à la fois des terreforts et des boulbènes.

Ainsi le terrain irrégulièrement réparti fait comprendre la vocation de l'Agenais aux petites exploitations et à la polyculture. Sur les plateaux de Serres, les calcaires sont plus rétifs et l'on recherche les bas-fonds couverts d'argile, pour la culture. La forêt persiste sur les hauteurs.

b) La vallée du Dropt, au Nord de cette zone, arrose La Réole. Vallée alluviale où les mollasses ludiennes affleurent.

Les mollasses de l'Agenais dominent sur les plateaux entre les vallées du Lot et du Dropt.

c) Dans la vallée de la Dordogne, la culture fruitière se développe dans le Bergeracois, là où la vallée s'épanouit en terrasses d'alluvions fertiles. Les sols limono-sableux un peu acides, sont particulièrement favorables à l'arbre fruitier et à la culture maraîchère.

Le climat a une grande incidence sur la culture. Le printemps est pluvieux, l'automne sec. La "belle saison" est l'automne qui se prolonge tard. Aussi l'intérêt est-il dans les espèces à maturité tardive.

Le vent d'ouest est dominant ; rare, le vent du nord détermine des gelées tardives catastrophiques.

L'humidité, le froid matinal écartent l'arbre fruitier des bas-fonds.

SECTION 2 - LE MILIEU HUMAIN

Deux éléments sont à considérer : les données démographiques et les éléments socio-économiques.

a) Données démographiques

Région rurale par excellence (40 % de la population y vivent de l'agriculture), le Sud-Ouest connaît depuis un siècle une dépopulation intense.

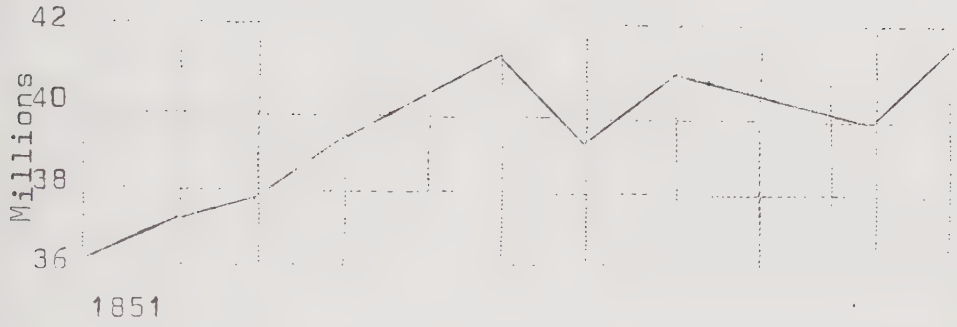
Le Lot-et-Garonne passait de 341 000 habitants en 1876 à 265 000 en 1911. Depuis cette époque, le chiffre de population est resté le même.

La Dordogne présente entre 1851 et 1968 une perte de population de 24 %.

Dans la même période, la France passait de 37,5 à 50 millions d'habitants, soit un accroissement de 41 %.

Pour la Dordogne, le mouvement de dépopulation persiste alors qu'il est stabilisé ailleurs depuis 1954.

Seule la Gironde échappe à ce phénomène, du fait de l'extension énorme de l'agglomération bordelaise. Le monde rural a suivi en fait le même mouvement.



France entière

Sud-Ouest

TABLEAU II - Evolution de la population de 1851 à 1954.

Ainsi à une dépopulation intense (guerres et dénatalité) s'ajoute un mouvement migratoire vers les agglomérations : l'exode rural est un trait dominant de la démographie du Sud-Ouest.

L'étude fine des mouvements de population montre un déplacement humain des vallées vers les centres urbains, des plateaux plus pauvres vers les vallées (tableau III).

Ainsi l'attrait de salaires plus rémunérateurs dans l'industrie n'est pas la motivation univoque de l'exode rural. Une autre tendance, culturelle, s'exerce : le paysan français répugne à la mutation sociologique qu'est un changement de classe. Pourtant active, la dépopulation est freinée par l'attachement du paysan à une vie sobre, certes, mais libre.

Le corollaire de la dépopulation est le vieillissement. Il est frappant de constater le vieillissement de la population par rapport à l'ensemble de la France. Ainsi le taux de jeunes de moins de 20 ans pour 1954 est-il le suivant :

Dordogne	28,6
Gironde	28,1
Lot-et-Garonne.....	29,2
France entière	30,0

Encore faut-il signaler l'influence dans le grand nombre de personnes âgées, du retour au pays natal de retraités.

Comme le signale Monsieur BARRERE, "ce retour masque provisoirement une perte de population plus grave, celle des jeunes, comme s'il y avait une espèce de pudeur dans cette population à ne pas abandonner d'un seul coup la terre natale, cherchant à ménager des transitions, à prolonger dans les campagnes appauvries une vie précaire, peut-être avec l'espoir pour le moment déçu, que les générations nouvelles pourront faire resurgir une prospérité plus belle qu'autrefois".

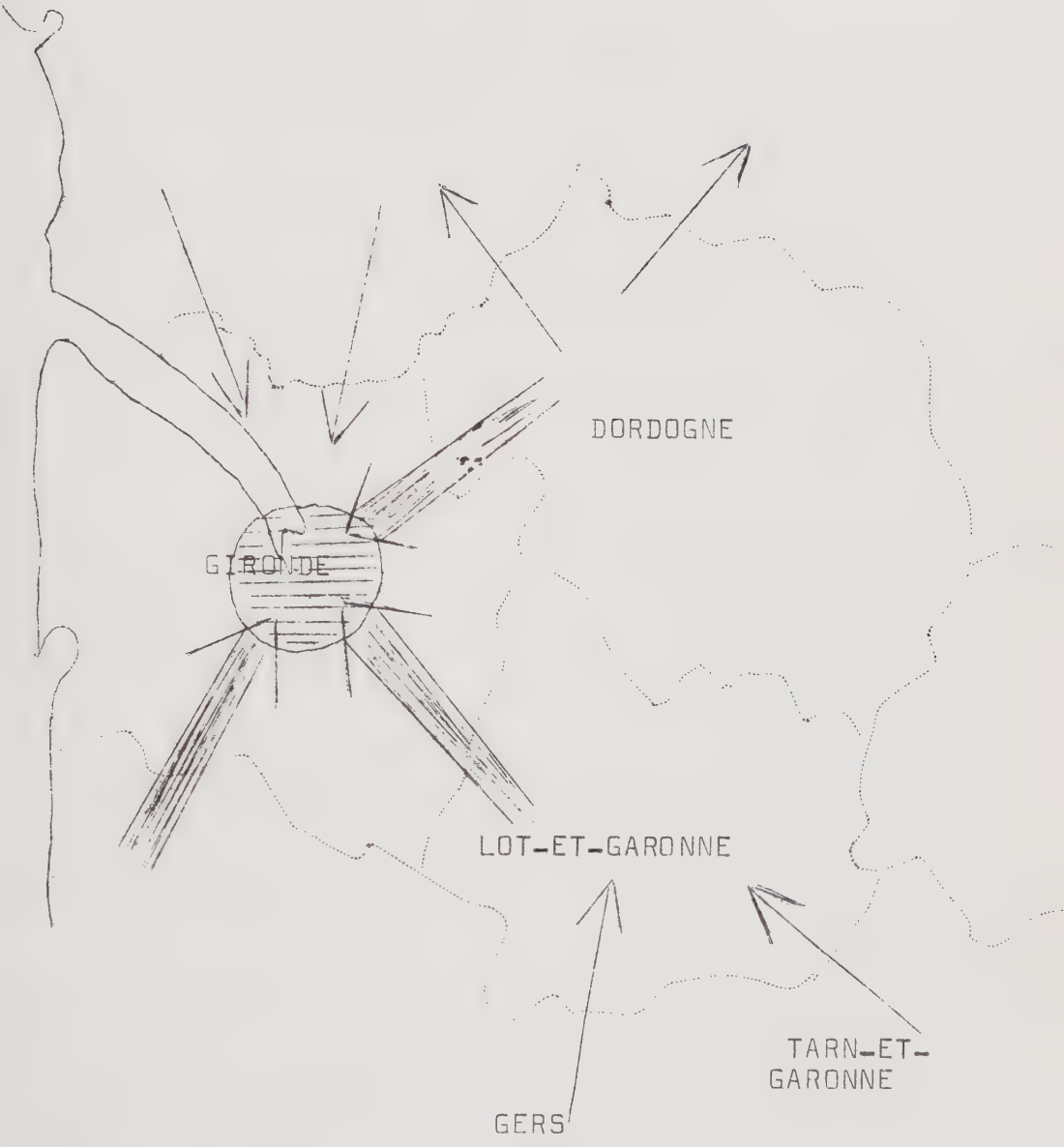


TABLEAU III - Mouvements migratoires intérieurs à la région.

Cependant une immigration étrangère vient contre-balancer partiellement cette perte de population active.

Des étrangers sont venus en partie remplir le vide laissé par les habitants originaires de la région.

Depuis 1954, le nombre d'étrangers dans la région du Sud-Ouest est stabilisé à 200 000 contre 60 000 en 1914. La proportion d'étrangers est ainsi de plus de 10 % pour le Lot-et-Garonne (3 % pour l'ensemble de la population française).

Les Italiens dominent dans le Lot-et-Garonne, les Espagnols en Gironde et en Dordogne.

Les conséquences socio-culturelles sont importantes. Souvent les étrangers ont amené avec eux des habitudes différentes. Les Italiens par exemple méprisaient le prunier, mais ils étaient habitués à la culture des fruits. Ils ont importé des techniques d'irrigation qui ont permis la mise en valeur des côteaux.

Plus récemment, et quoique leur nombre soit moins important que dans le Lot ou le Languedoc par exemple, l'arrivée des rapatriés d'Afrique du Nord a apporté des habitudes de culture intensive et de mécanisation dans le secteur fruitier.

b) Données socio-économiques

La dispersion de l'habitat, le morcellement des exploitations, la diversification extrême des cultures modèlent le visage du monde agricole de la Moyenne Garonne, de la Dordogne et de la Gironde.

Ainsi 13 500 exploitations dont 62 % inférieures à 10 hectares se partageaient le Lot-et-Garonne en 1954 avec une population active de 19 000 hommes. On voit donc que le taux des chefs d'exploitation était très élevé, caractérisant une entreprise souvent familiale, dont le premier souci est la prudence et la recherche de la sécurité dans la polyculture afin d'assurer un revenu stable et garder la propriété pour les enfants. "La famille au sens strict du terme et "la famille élargie" dans le cas de la population autochtone, sont le cadre dans lequel évolue l'exploitant. Jeunes et anciens vivent sous le même toit, l'un étant lié juridiquement à l'autre par les termes d'un contrat".

L'exploitant répugne à introduire dans la cellule familiale un personnel permanent. Certains de ses travaux ne nécessitant pas de grande dépense de force, mais exigeant une assez haute technicité, il préfère utiliser une main-d'oeuvre temporaire déjà spécialisée (dans la taille par exemple l'hiver) et une main-d'oeuvre, en majorité féminine, saisonnière au moment des récoltes, venue souvent des villes ou des plateaux du Causse.

Le tableau IV portant sur des statistiques intéressant la région Aquitaine, montre bien la faible proportion, par rapport aux exploitants, de salariés agricoles qui n'atteint même pas le quart de la population agricole.

Le tableau V indique la répartition de ces salariés dans les divers secteurs pour les trois seuls départements que nous considérons.

Le tableau VI précise les effectifs de salariés dans le cadre des groupements d'agriculteurs en particulier du secteur coopératif. Ils correspondent à 10 % de l'ensemble des salariés.

A côté de ce salariat employé plutôt par les grandes exploitations, il existe un

groupe, encore fort important dans nos régions de travailleurs liés par contrat : fermage et métayage.

Cette pratique domine dans le Marmandais et le Confluent. Son importance exacte ne peut être estimée car les métayers se font souvent inscrire avec les ouvriers agricoles. Mais on évalue à peu près en 1954 que 6 à 15 % des territoires cultivés sont affermés et de 15 à 30 % métayés.

Généralement le but du métayer reste l'accession à la propriété, parfois aux détriments de la propriété qu'il fait rendre au maximum, toujours au détriment de son niveau de vie.

Les Italiens, contingent important de la population surtout dans l'entre-deux-guerres, ont souvent ainsi accédé à la propriété dans un temps record ; ce qui souligne l'apathie de la concurrence autochtone.

AQUITAINE (24 - 33 - 40 - 47 - 64)

Population active par sexe et âge pour les activités agricoles et non agricoles, par statut.

Age atteint au cours de 1962 (en année) de 15 à 75 ans et plus	Ensemble	Population active agricole *				Population active non agricole
	% **	Total %	Indépendants et employeurs 1 et 2	Aides familiaux 3	Salariés 4 à 9	Total
TOTAL	Sexe masculin 634.624 57,0	211.115 19,0	110.117	42.597	58.401	423.509 38,0
	Sexe féminin 331.675 27,6	105.496 8,8	20.334	74.618	10.544	226.179 18,8

Tableau IV - INSEE Recensement général de la population de 1962
Fascicule régional Aquitaine (1967) Tableau D3

* Catégories socio-professionnelles 0 à 1 (agriculteurs, exploitants et salariés agricoles)

** Taux par rapport à l'effectif total du groupe d'âge, pour chaque sexe.

Départements	Permanents proprement dits			Permanents économiques			Total		
	H	F	Total	H	F	Total	H	F	Total
Dordogne	10.392	1.495	11.887	909	59	968	11.301	1.554	12.855
Gironde	14.991	2.050	17.041	1.987	219	2.206	16.978	2.269	19.247
Lot-et-Garonne	3.727	378	4.105	949	211	1.160	4.676	589	5.265
							Total salariés		37.367

Tableau V - Effectif des salariés agricoles permanents occupés dans les exploitations agricoles et forestières et les entreprises de travaux agricoles au 1er Janvier 1967 (français et étrangers).

Départements	Artisans ruraux	Syndicats professionnels	Caisses de Mutualité agricole	Caisses de Crédit agricole Mutuel	Coopératives agricoles	Autres organismes
Dordogne	1.274	58	328	205	1.020	404
Gironde	437	253	496	262	1.068	-
Lot-et-Garonne	803	26	263	230	1.221	135
Total	2.514	337	1.087	697	3.309	539

Tableau VI - Effectif des salariés employés par artisans ruraux, groupements professionnels, caisses de crédit et mutualité agricole au 1er Janvier 1967

A côté de ces éléments qui témoignent d'une relative stagnation du monde rural, de nouvelles impulsions d'ordre culturel, démographique et politique sont venues récemment apporter un élan nouveau.

1 - Le développement de l'enseignement professionnel de l'agriculture est décisif depuis la loi de 1960.

La formation des jeunes est assurée soit dans des Collèges Agricoles, soit dans des Lycées Agricoles et conduit, selon les études, à des brevets d'apprentissage, brevets professionnels, ou des brevets de techniciens de niveaux différents.

La formation des adultes a été également prévue sous deux formes essentielles :

- la promotion sociale individuelle assurant une formation générale et l'acquisition des connaissances techniques et économiques ;

- les centres de formation professionnelle s'adressant aux jeunes adultes.

Mais ces centres pour adultes sont encore fréquentés par un trop petit nombre de stagiaires. Or 26 % seulement des agriculteurs ont moins de 45 ans.

2 - L'immigration a enrichi le capital humain. Dans l'entre-deux-guerres, les Italiens nous l'avons dit, ont inauguré des méthodes nouvelles, l'irrigation principalement, et apporté leur connaissance du pêcher et du pommier.

Plus récemment, l'arrivée des colons rapatriés d'Afrique du Nord a introduit la notion de rentabilité en matière d'exploitation agricole. Ils ont eu la possibilité de réaliser d'ambitieuses entreprises sur de grandes surfaces en pratiquant une culture intensive.

3 - Les groupements de professionnels, dont le premier en date fut le Syndicat des Pruniculteurs de l'Agenais, ont suscité l'aide des pouvoirs publics et sollicité l'intervention d'organismes techniques pour l'amélioration des produits tels l'I.N.R.A. (Institut National de Recherche Agronomique) et débouché sur la coopération.

Nous verrons par la suite l'importance de tels groupements dans la réorganisation des moyens de production et l'amélioration des structures commerciales.

SECTION 3 - APERCU HISTORIQUE DE LA SITUATION FRUITIERE.

Nous avons vu les traits dominants géographiques et humains de notre région : fertilité mais morcellement des terres, courage et travail de l'exploitant, mais mauvaise rentabilité des entreprises.

Dans ces conditions, la production et la commercialisation des fruits sont deux problèmes interdépendants. Avant d'en aborder

l'étude, un survol de l'histoire agricole de notre région est nécessaire pour situer la part du secteur fruitier dans l'économie de la région d'une part, et indiquer par quelques exemples typiques l'évolution actuelle de la culture, d'autre part.

Cet exposé sera forcément bref dans le cadre de notre étude et nous renvoyons le lecteur pour plus de détails à des ouvrages spécialisés, faisant particulièrement référence : l'ouvrage de Messieurs BARRERE, HEISCH et LERAT et les études du Centre d'Expansion du Sud-Ouest.

Possesseur à la fois de sols, de vallées et de collines, le paysan garonnais a toujours été contraint de pratiquer la polyculture partagée entre cultures vivrières et spéculatives.

Mais dans l'assortiment complet des productions, toujours est isolée une culture de rente qui lui procurait "l'argent frais" nécessaire pour le paiement de l'impôt ou les dépenses exceptionnelles.

Ainsi en 1954, la répartition du territoire pour les différentes cultures était-elle la suivante pour le Lot-et-Garonne :

	Superficie totale	186 270 ha.
	Non mises en cultures (forêts, friches)	92 243 ha.
	Terre labourable	94 027 ha
dont	Prairies	38 191 ha
	Maïs	6 930 ha
	Tabac	2 829 ha
	Vignes	12 115 ha
	Légumes et fruits	13 737 ha

TABLEAU VII - Centre d'expansion, Bordeaux, Sud-Ouest, chiffres 1954.

On voit la grande part faite de tout temps par le cultivateur aux zones forestières et à un élevage d'intérêt local. Mais surtout il faut indiquer les nécessaires reconversions auxquelles un secteur agricole particulièrement conjoncturel a obligé les agriculteurs à recourir : qu'il s'agisse de catastrophes naturelles, de maladies (phylloxera de la vigne, encre du noyer) et des variations d'un marché particulièrement spéculatif (concurrence sur le pruneau en particulier).

Les cultures traditionnelles sont en déclin :

- la châtaigne et le noyer qui occupent d'immenses surfaces, ne se consomment pratiquement plus, d'autant que sont venus les rudes assauts de "l'encre" du noyer et de "l'oïdium"du chêne, et les gelées catastrophiques du noyer.

En 1925, le Périgord expédia 20 000 tonnes de noix, en 1958 les exportations n'atteignaient pas 3 500 tonnes. L'Allemagne qui absorbait les 2/3 de la production n'a acheté en 1958 que 75 tonnes de cerneaux.

- La vigne connut semblable misère et n'a pu survivre que dans quelques îlots de résistance par la régénération de vignobles de crus (Monbazillac, Gaillac) et la production de raisins de table.

- Le tabac, culture contrôlée mais garantie, demande de multiples façons, une importante main-d'oeuvre. Il procure, grâce au monopole et au contrôle de la S.E.I.T.A., des revenus stables mais peu élevés. En 1958 un hectare de tabac rapportait 700 000 francs et rétribuait, compte tenu de la débauche de travail fourni, 110 francs l'heure, le salaire agricole le plus bas.

Somme toute, le tabac ne profite qu'aux rares propriétaires de grandes surfaces.

- l'élevage local n'a eu souvent pour intérêt que de procurer des vaches de travail, mauvaises laitières, et peu rentables par rapport aux résultats du tracteur.

- Quant à l'essor remarquable, surtout dans le Lot-et-Garonne, du maïs depuis la deuxième guerre, par l'introduction des plants de maïs hybride, il a pour contrepartie un danger constant de surproduction avec effondrement des cours. Et la libération des échanges dans le cadre du Marché Commun rend plus aigüs encore les problèmes de rentabilité des exploitations et le soutien à l'exportation coûte fort cher aux pouvoirs publics.

- Les cultures maraîchères connaissent un développement qui semble avoir atteint son acmé, soumis comme il l'est à la rude tension de la concurrence de régions plus adaptées, Bretagne en particulier.

- Les fruits enfin ont connu le marasme général de l'agriculture dans l'entre-deux-guerres. Mais la faveur du climat, les impératifs du marché, l'intervention des pouvoirs publics font de ce secteur la pierre angulaire de la rénovation du Sud-Ouest agricole.

Quelques exemples en dégageront les traits essentiels :

a) Déclin et renouveau du pruneau en Agenais :

L'Agenais a traditionnellement monopolisé la culture du prunier d'ente, totalisant de tous temps plus de 80 % de la production française.

Au Moyen-Age déjà, les moines de Clairac cultivaient la prune greffée, dite "prune d'ente". Elle fut surnommée aussi "robe de sergent" par suite de la similitude de couleur -- rouge garance peu avivé - qui existait entre la peau du fruit et l'habit des sergents, auxiliaires des consuls dans l'exercice de leurs attributions de simple police, avant la Révolution; (Mémoire sur la culture du Prunier de Robe de Sergent par B.H. TARRY, docteur en Médecine des Académies royales des Sciences de Bordeaux et de Toulouse, Agen 1821).

Très étendue en Lot-et-Garonne à la fin du siècle dernier, la prune d'ente atteignait une production de 50 000 tonnes en 1885. Les bas prix des fruits yougoslaves et californiens firent tomber les cours après la guerre de 1914. Les vergers négligés, en partie ravagés par les insectes, fournissaient des fruits médiocres et se vendant mal. La production s'effondrait à 3 800 tonnes en 1933, et n'était plus que de 900 tonnes en 1942. La concurrence disparut avec la guerre. Le Comité Départemental d'Arboriculture Fruitière de la Prune d'ente fut à la base du renouveau. Aux anciennes jouallles disséminées dans les vignes furent substitués des vergers plus rentables. Le Centre de Recherche Agronomique de l'I.N.R.A. sélectionna des variétés à gros fruits qui, greffés sur les pêchers, produisaient rapidement et sut lutter efficacement contre les insectes.

La mécanisation du ramassage, la substitution de tunnels de séchage aux anciens fours familiaux permirent de réduire les manipulations en donnant des produits de qualité.

Le Groupement de Défense de la Prune d'ente du Villeneuvois enfin, en assurant une promotion et un label, offfit une garantie de débouchés au pruneau d'Agen.

Les regroupements de propriétaires, le traitement sur de plus grandes quantités par les coopératives permirent d'abaisser le prix de revient. Encore cher, mais ayant pour lui la qualité, le pruneau d'Agen put reconquérir le marché français et bientôt lutter à armes égales avec les produits yougoslaves ou californiens sur les places étrangères.

La production commercialisée est remontée à 1 200 tonnes en 1959, 33 000 tonnes en 1965 dont 1 200 exportées.

L'avenir sourit au pruneau d'Agen, mais il ne faut pas oublier que les prix, protégés, restent plus élevés que les fruits californiens. Après réorganisation de la production, la promotion de la prune passe aujourd'hui par une rationalisation du marché.

b) Le fraisier supplante la forêt en Périgord. L'éloquence de certains chiffres est suffisante pour illustrer l'importance nouvelle de cette culture : 40 hectares de fraiseraies en 1950 dans le Périgord, 500 hectares en 1966.

Les paysans de cette région ont défriché les forêts inutiles de châtaigniers pour y faire des plantations de fraisiers.

L'utilisation de fruits à fort rendement("Madame Moutot"), la culture en serres, permettent d'approvisionner toute l'année le marché de Bordeaux. Production immédiatement rentable, la fraise permet en outre souvent au producteur d'attendre les résultats de ses plants d'arbres fruitiers sans gêner leur croissance.

Remarquable dans le Périgord, étendue récemment à la zone comprise entre la vallée de l'Isle et de la Dordogne, c'est une culture traditionnelle dans la région de Saint-Céré entre Beaulieu et Bretenoux.

Mais exigeant des soins minutieux, les champs de fraisiers ne peuvent dépasser 60 ares à 1 hectare. (Il faut en effet huit à douze ramasseurs à l'hectare).

Le groupement des producteurs est ici capital, et les progrès du fraisier ont été décisifs depuis que s'est constituée la Coopérative des Producteurs de Fruits du Périgord. Groupant actuellement plus de 300 producteurs sur 66 communes, le groupement des Bitarelles commercialise plus de 500 tonnes de fraises par an.

Une deuxième coopérative à Rouffignac récemment créée va animer la production de la forêt de Barade.

Ainsi une orientation agricole nouvelle, la fraise, qui supplante l'ancienne économie de cueillette de la châtaigne, doit-elle son développement au groupement en coopérative qui seul peut en assurer la commercialisation concevable seulement à grande échelle pour résister aux aléas du marché.

c) Les progrès constants du pêcher, du pommier et du poirier.

Pendant que déclinait la prune d'ente le pêcher progressait à grands pas. Développée dans le Marmandais après 1918 sous la propagande de la Compagnie des Chemins de fer du Midi désireuse de s'assurer un "trafic de retour", elle remplace rapidement la vigne pour assurer les rentrées d'argent frais. Mais elle devait longtemps subir les assauts d'une rude concurrence de la part du Roussillon et de la vallée du Rhône.

Depuis une décennie la production connaît des progrès décisifs. De 6 000 tonnes, le Lot-et-Garonne devenait en 1965 le cinquième producteur en mettant près de 40 000 tonnes de

pêches sur le marché. Cette évolution spectaculaire s'est faite sous la poussée de divers facteurs :

- engouement des consommateurs pour ce fruit délicieux et rafraîchissant ;

- remplacement des "May Flower" par des fruits à chair jaune (Red Haven, Dixired, Cardinal) à maturation plus étalée ;

- développement des vergers intensifs grâce parfois à de gros apports de capitaux, à la place des anciennes cultures dans les rangs de vigne : ce qui améliore les rendements de 6-7 tonnes l'hectare à 10-12.

Parallèlement, et souvent dans des vergers mixtes, la pomme et la poire connaissent un essor comparable, quoiqu'il s'agisse de variétés à "alternance" plus fréquente, c'est-à-dire sujettes à d'importantes variations de production d'une année à l'autre.

Le Lot-et-Garonne atteignait le troisième rang en France en 1965 pour la production de "Golden Delicious" avec 40 000 tonnes et la Dordogne le suivait avec 30 000 tonnes.

Mais le marché français arrive à saturation et l'avenir est dans les débouchés extérieurs. Ce qui est facile avec la pomme qui se conserve, pose de difficiles problèmes avec la pêche périssable par excellence.

Surtout un spectaculaire développement est à signaler dans la vallée de la Dordogne qui nous intéresse par les moyens qu'il a mis en oeuvre.

d) Une reconversion agraire exemplaire : la promotion du fruit dans la vallée de la Dordogne.

Depuis dix ans, la vallée de la Dordogne a connu une extension remarquable des vergers de pommiers et de pêchers. Plus de 1 300 hectares ont été ainsi acquis à cette production. Actuellement, cette orientation s'empare également de la vallée de l'Isle.

Deux éléments sont à la base de cette reconversion :

- la grande gelée de la vigne en 1956 a obligé les agriculteurs à une nouvelle mise en valeur de leurs terres.

- l'exemple de la réussite d'un producteur privé, M. HERMAN, qui, parti d'une exploitation de 21 hectares en 1932, était à la tête d'un domaine de 250 hectares en 1966 avec ses propres stations de conditionnement.

Il est intéressant de noter les structures d'entreprises qui sous-tendent cette orientation et qui toutes concourent à une production rentable et en plein dynamisme. Nous citerons en exemple

la Société Civile Agricole du Domaine de Castang sous l'autorité de Monsieur HERMAN qui établit une remarquable rationalisation des moyens de production grâce à l'introduction de techniques nouvelles souvent expérimentées à l'étranger ("sprinkling pour l'arrosage, premières chambres froides pour les pommes, pallox pour le stockage).

- la Société Civile Agricole du Domaine de la Ménie à Sarlande (canton de Lanouaille) dominant 102 hectares de pommiers d'un seul tenant, qui est une société par actions réparties entre nombreux producteurs et négociants.

- la Société coopérative de Valcodor à Port-Sainte-Foy, qui aujourd'hui constitue une unité de production de 1 200 hectares de vergers. Et pourtant les progrès immenses de cette association se font par une production répartie entre plus de 300 coopérateurs.

Ces divers statuts de sociétés ont en fait un intérêt commun : constituer une unité de production de grandes dimensions. Car c'est seulement pratiquée à une grande échelle que la mécanisation devient rentable. Les multiples manipulations, le traitement des arbres fruitiers par les substances insecticides et anticryptogamiques ne peuvent être envisagées efficacement que sur de grandes superficies.

L'ère du petit verger familial est dépassée. Aujourd'hui les grandes propriétés ou le regroupement de petits propriétaires aboutissent au même but : rendre intensive la production pour lui permettre d'être concurrentielle.

Et au stade de la grande entreprise, alors, le producteur peut envisager lui-même la recherche des marchés et réaliser le stockage que nécessite un écoulement planifié de la production.

Ainsi un effort conjugué de divers modes d'exploitation, mais où ressort toujours la concentration de la production et de la commercialisation, a fait de la vallée de la Dordogne une zone à potentiel fruitier important. Encore faut-il attendre pour juger totalement des efforts spectaculaires, le plein rendement des plantations récentes attendu pour 1969-1970.

SECTION 4 - LES MOYENS D'UNE PRODUCTION FRUITIERE RATIONALISEE

Le monde agricole est en profond remaniement. Il s'agit de passer d'une économie de subsistance à une économie de marché ; d'une conception autarcique de l'exploitation basée sur les besoins de la famille et non les possibilités du domaine, l'évolution nationale oblige l'agriculture à passer à l'ère de la civilisation de consommation.

L'agriculteur doit acquérir le statut et la mentalité d'un chef d'entreprise. Il lui faut découvrir la notion de rentabilité dans le mode de faire-valoir de son exploitation, concevoir lucidement l'investissement de son effort et l'usage des prêts que lui concèdent les organismes de crédit planifié.

Bien qu'il ne soit pas de notre propos d'étudier de manière exhaustive les conditions de production, nous devrons en cerner quelques aspects. Les techniques de culture nous retiendront d'abord, le mode de faire-valoir des exploitations ensuite.

a) Les méthodes de culture en arboriculture fruitière.

- Le type de plantation évolue vers la formule du verger pur à la place des anciennes cultures complantées souvent dans la vigne, profitant certes des façons de celle-ci mais difficiles à entretenir par la dispersion des efforts.

Peu de données chiffrables malheureusement objectivent ce fait évident pour le touriste en Sud-Ouest.

L'enquête menée par photographies aériennes par le Bureau Interprofessionnel du Pruneau est à cet égard exemplaire, mais hélas encore unique.

Les chiffres hautement éloquents méritent cependant d'être cités, malgré la particularité de cette étude. Actuellement, sur plus de 1552 exploitations de pruniculture, 1178 sont représentées par des vergers purs en Lot-et-Garonne.

(résultats exprimés en milliers d'arbres vifs).

Année de Plantation	Joualles (arbres plantés en rangées) dans champs	Vergers-Vignes	Vergers purs	Vergers Mixtes	
946 et avant	81	23	142	7	253
950	3	5	33	-	41
958	9	12	98	1	122
962	3	5	105	4	124
nsemble de 946 à 1966	143	121	1 178	76	1 552

Tableau d'après la publication de l'enquête du B.I.P. (Bureau Interprofessionnel du Pruneau)

Mais la réalisation d'un verger destiné à faire produire des arbres dont la durée de vie est généralement longue (de 15 ans pour un pêcher, à 35 ans pour un prunier), nécessite un certain nombre de conditions techniques dont la qualité correspond à l'importance de l'investissement envisagé : ainsi le choix du terrain (trop calcaire, il serait à l'origine d'une chlorose ruineuse par exemple), le défonçage, l'espacement des plants, la nécessité ou non

d'une irrigation, sont des opérations qui demandent des connaissances agronomiques qui ne s'improvisent pas.

- la sélection des plants dépend de nombreux facteurs.

Particulièrement l'I.N.R.A. a offert aux pruniculteurs des clones sélectionnés(surtout le célèbre P 707) qui, greffés sur des pruniers "Myrobolan" plutôt que sur des pêchers, ont assuré une amélioration décisive de la qualité du fruit, de sa résistance aux parasites et de sa rentabilité.

La station bordelaise de la Grande Ferrade a également produit par hybridation contrôlée des lignées de porte-greffes de Persica Sylvestris 305-1 convenant aux variétés de pêcher à chair blanche et S 763 pour les variétés à chair jaune.

La sous-section de multiplication contrôlée au domaine de Lanxade à Prigonrieux en Dordogne assure la continuité du label I.N.R.A. et la diffusion des greffons auprès des producteurs.

L'entretien du verger nécessite des soins multiples et minutieux faisant appel tantôt à une mécanisation poussée, tantôt à une main-d'oeuvre nombreuse.

- la taille est une opération importante dont dépend la "vigueur" de l'arbre fruitier.

- l'aménagement du sol est différent selon les arbres considérés.

Les labours fréquents sont nécessaires au pêcher qui demande une terre oxygénée, alors que le pommier se trouve mieux dans un sol engazonné. Les engrais verts cultivés et enfouis

dans le verger doivent être travaillés différemment (printemps pour les fruits à pépins, automne pour les fruits d'été à noyaux).

- la fumure est une opération importante qui demande beaucoup de finesse.

Le défaut de substances organiques est à l'origine du phénomène de l'alternance par insuffisance de nutrition des organes floraux. Trop d'azote par contre et les fruits se conservent mal.

- la prévention contre les gelées nécessite des soins constants, l'utilisation de techniques coûteuses (ennuagement artificel au bisulfite d'ammonium, chaufferettes à mazout, réchauffement par aspersion) en matériel et en personnel.

- la lutte antiparasitaire est enfin un temps capital des soins au verger, mais soumise à des conditions précises quant aux produits utilisés, à leur rémanence, à la date de leur utilisation.

Leur toxicité, accrue par un épandange par pulvérisation, pose des problèmes de prévention pour le travailleur du verger, parfois même pour le ramasseur de fruits.

- enfin l'éclaircissage des fruits, nécessaire à leur belle qualité, et le ramassage sont des temps qui exigent une main-d'oeuvre importante saisonnière.

En effet, la cueillette est toujours manuelle pour éviter les meurtrissures et même pour la prune où il faut ramasser quotidiennement les fruits tombés spontanément (sur des clayettes de paille parfois disposées sous les arbres), il ne faut pas, contrairement à l'expression proverbiale "secouer le prunier".

Telles sont les conditions de production du fruit conjuguant deux impératifs : une technicité souvent grande (labour, épandage des pesticides, protection contre les gelées) et une main-d'oeuvre nombreuse et habile.

b) Le mode de faire-valoir des exploitations est à la base de la notion de rentabilité.

La dispersion rend aléatoire tout effort de modernisation. Un exemple frappant : la densité de tracteurs en Lot-et-Garonne en 1956 était une des plus fortes de France (20 %). Mais l'inutilisation partielle du matériel sur un territoire trop petit grévait les coûts de revient.

Aussi une étude du Centre d'Expansion Bordeaux-Sud-Ouest en 1956 mentionnait que l'indice de BRINCKMANN * (exprimant les frais pour la mise en valeur d'un hectare) dans le Lot-et-Garonne était de 100 en moyenne contre 70 dans le Bassin Parisien. Mais l'indice tombait à 60 pour les exploitations de plus de 15 hectares.

Produire un fruit de bonne qualité pouvant être mis en vente à prix égal de celui des concurrents du marché, est un des impératifs des organisations qui récemment ont stimulé et rénové la production fruitière du Sud-Ouest.

La SAMOGA dans le Lot et le Lot-et-Garonne, la SAFEL en Dordogne et Gironde, sociétés d'économie mixte, prêtent de l'argent à long terme aux exploitations familiales pour rénover

---

(*) L'indice de BRINCKMANN est obtenu en additionnant les dépenses de travail, les amortissements et les intérêts du capital. Le tout est ramené à l'unité de surface.

leurs vergers à condition que les sols soient adaptés à la culture, la fumure et le défonçage contrôlés et que soient cultivées seulement des variétés de "bataille" assurées d'une bonne réussite commerciale.

Grâce aux efforts de rationalisation, la production agricole du Sud-Ouest a réalisé un véritable "bond en avant". Encore faut-il assurer le débouché de ces produits.

SECTION 5 - LA COMMERCIALISATION DES FRUITS

Après l'étude des éléments essentiels de la production, il importe de définir les caractéristiques principales des structures de commercialisation dont dispose la région pour assurer l'écoulement normal des tonnages de fruits produits.

a) Les opérations de commercialisation

Un certain nombre d'opérations : conditionnement, conservation, distribution, s'interposent entre la cueillette et la consommation.

- le conditionnement des fruits (lavage, triage, calibrage, emballage) permet de fournir des lots homogènes et de qualité convenable.

- le stockage est réservé aux fruits peu périssables (pruneaux, pommes, noix) dont on pourra assurer un écoulement régulier au long de l'année. Les fruits périssables subiront une pré-réfrigération qui bloquera leur maturation permettant le transport.

- la distribution (expédition et vente) immédiate pour les fruits périssables (pêches, fraises) ou différée, devra souvent assurer la continuité de la "chaîne du froid".

b) Les structures de commercialisation

Elles correspondent aux divers circuits que peut utiliser le producteur pour la mise en marché de ses récoltes. Il peut en effet :

- soit apporter ses produits, conditionnés ou non, sur le carreau des marchés où ils seront vendus indifféremment à un négociant expéditeur ou un négociant distributeur (détaillant, grossiste, etc...)

- soit apporter ses produits directement à l'atelier de conditionnement ou au point d'expédition d'un négociant expéditeur.

- soit les apporter à un groupement, coopérative ou SICA ..., qui assurera le conditionnement et l'expédition pour son compte.

- soit les expédier directement aux centres de distribution.

De toutes façons, les impératifs actuels d'une économie de marché : saturation du marché français, recherche de débouchés étrangers et ouverture du Marché Commun, ont nécessité une réorganisation des structures de commercialisation à laquelle se sont attelés les pouvoirs publics, principalement par le Centre d'Expansion du Sud-Ouest et les particuliers avec leurs organisations professionnelles.

A côté des structures traditionnelles du négoce sont venues s'adjoindre des structures modernes.

- les structures traditionnelles

- seuls les grands propriétaires sont susceptibles d'assurer par eux-mêmes conditionnement et expédition.

- les petits exploitants n'avaient d'autre ressource que d'apporter leur récolte aux marchés locaux (Villeneuve, Agen, Marmande, Prayssas). Mais l'absence de toute installation technique, l'atmosphère de spéculation d'un système où les négociants tiennent le "haut du pavé", imposant des variations de cours parfois désastreuses, limitent considérablement l'avenir de ces transactions.

Le plus actif des marchés locaux, celui de Villeneuve-sur-Lot, ne commercialise que 10 % de la production du Villeneuvois.

- La transformation des produits par mise en conserve, confitures ou fabrication de fruits au sirop est enfin un débouché qui pourrait jouer le rôle d'un intéressant volant régulateur de la production.

Mais les producteurs ne savent fournir à l'usine que les fruits invendus, les années de surproduction et plus souvent encore leurs fruits invendables.

Avec de telles difficultés de gestion, le nombre des usines produisant plus de 200 tonnes par an était tombé de 32 en 1932 à 27 en 1947 et n'est que de 13 actuellement. Récemment encore, une usine importante de la Gironde a dû cesser son activité faute de matières premières.

Face à un marché en complète anarchie et d'une moralité commerciale incertaine, des structures nouvelles ont redressé la situation.

- <u>les structures modernes</u>

- Les groupements de producteurs sont un élément essentiel à l'expansion d'un marché qui doit suivre l'évolution fantastique de la production depuis 10 ans.

Les formules variables, coopératives, SICA ou sociétés civiles, regroupent les stades de la production ou du conditionnement et obtiennent un abaissement du prix de revient.

L'expansion de ce secteur, créée de toutes pièces depuis une décennie, est bien exprimée par la comparaison des tableaux VIII et IX Contre 12 % en 1963, 35 % des tonnages en 1970 seront commercialisés par le secteur coopératif.

Nous verrons plus en détail au chapitre suivant l'organisation et l'importance de ces sociétés qui nous intéressent particulièrement.

- Les marchés d'Intérêt National (M.I.N.): mis en place depuis 1962, ils ont enfin rationalisé les transactions. Ces marché-gares, équipés de stations de conditionnement et d'emballage, de frigos, de magasins pour les négociants, de telex et pratiquant la vente au cadran sur échantillons, constituent la pièce maîtresse du nouveau système commercial.

Trois marchés d'expédition existent actuellement à Agen-Boé, Montauban et Villeneuve-sur-Lot. Il faut y ajouter le M.I.N. de Bordeaux qui, à côté de son secteur de distribution sur le Marché local, développe un secteur d'expédition centralisé pour la région, pour lequel il met en place un réseau de stations de conditionnement par l'intermédiaire de la création de SICA.

Grâce aux initiatives privées, au soutien des pouvoirs publics, initiateurs des M.I.N., la formule des groupements de producteurs née depuis dix ans dans le Sud-Ouest s'étend et remodèle le marché, avec une gestion plus saine, une simplification des circuits.

Ainsi se trouve justifié notre intérêt pour les groupements coopératifs moteur et pilote du conditionnement des fruits.

Nous envisagerons maintenant l'organisation des groupement coopératifs.

*

TABLEAU VIII - D'après le S.E.D.E.S. (1963)

STRUCTURES COMMERCIALES DU SUD-OUEST - 1962 - Fruits et légumes en milliers de tonnes)

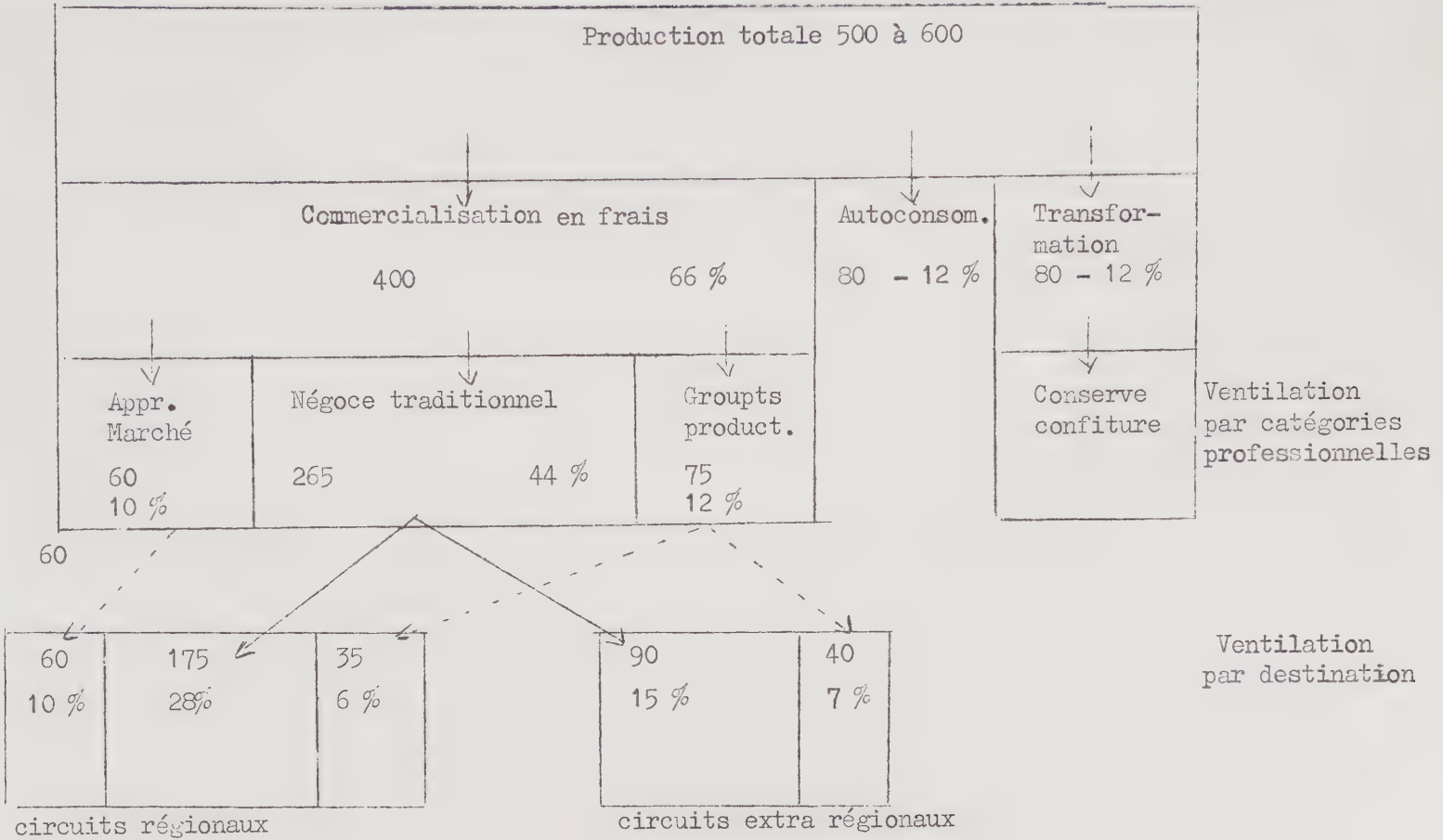
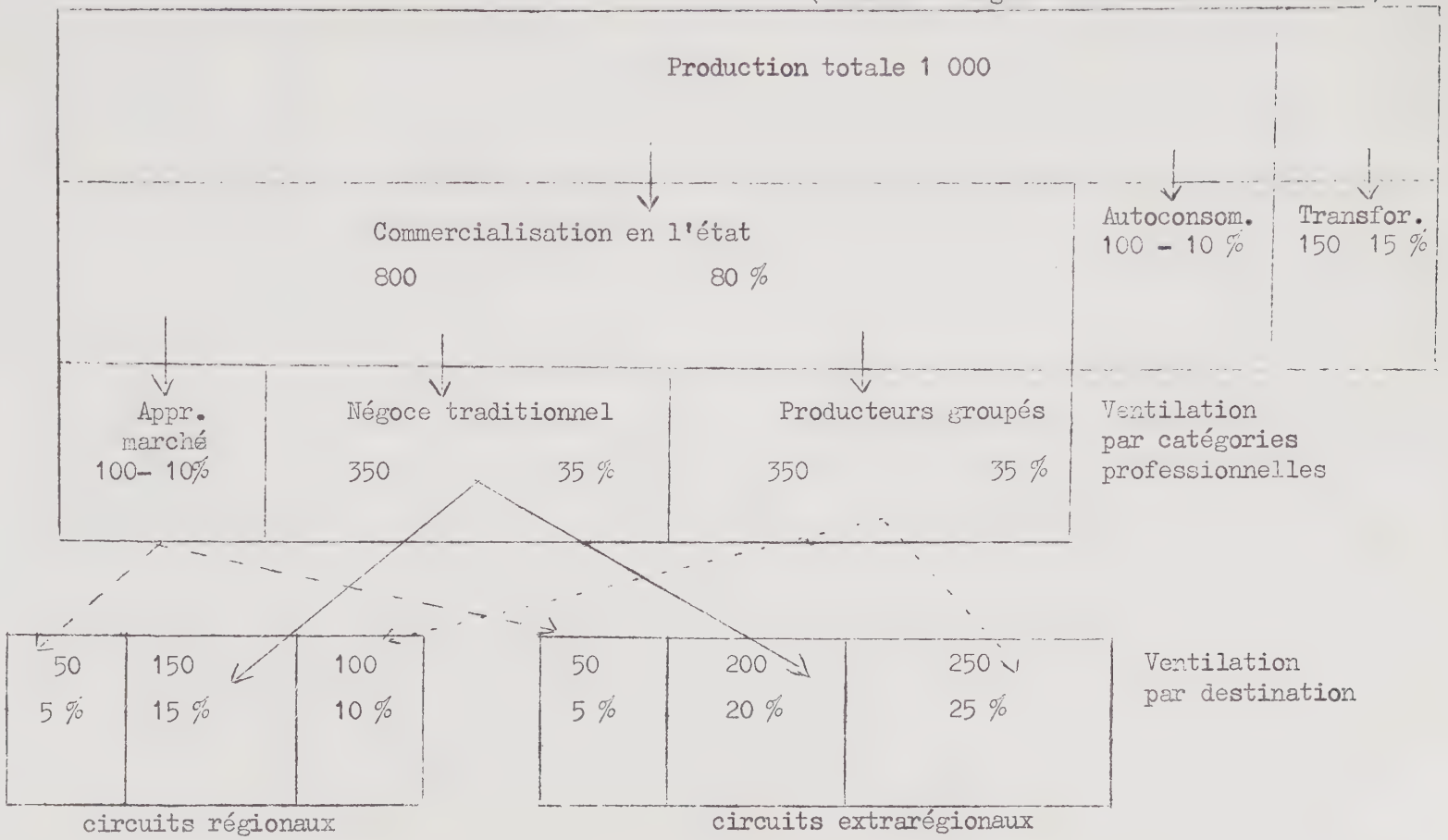


TABLEAU IX - D'après le S.E.D.E.S. (1963) - STRUCTURES COMMERCIALES DU SUD-OUEST
PREVISION DE TONNAGE 1970
(fruits et légumes en milliers de tonnes)



C H A P I T R E II

*

LA COOPERATION FRUITIERE

SECTION I - BUTS ET ORIGINE

Le mouvement coopératif est né d'un refus des spéculations mercantiles.

Historiquement, les acheteurs se groupèrent par communauté d'intérêt pour acheter, à plus bas prix, certains produits fournis à fort volume.

La force établie sur le marché s'étendit à divers secteurs d'achat et de vente individualisant des coopératives d'achat (achats groupés par exemple d'engrais par les agriculteurs) et coopératives de production (coopératives vinicoles par exemple où les coopérateurs bénéficient des installations des presses et des cuves de la coopérative en lui apportant leur récolte).

Dans l'entre-deux-guerres, les coopératives ont montré leur vitalité (plus du reste qu'en France, à l'étranger, en Suède surtout).

L'abaissement des coûts ou la prise en charge commune des investissements qu'a permis la coopération ont souvent porté des coups rudes aux entreprises classiques qu'elles

obligeaient à modérer leur profit. En effet, contrairement à la société par action qui offre la responsabilité de la gestion au prorata de la participation de chacun au capital, la coopérative, ne disposant pas d'un capital initial, pratique le principe d un homme, une voix.

Les formes juridiques en coopération agricole sont cependant plus complexes.

Généralement, la coopérative de production est gérée par l'assemblée des adhérents, la voix de chacun étant proportionnée à l'apport de récolte suivant le système des points.

Les coopératives ne disposant pas d'un capital appuient leur responsabilité civile sur les adhérents. Il est arrivé ainsi que des coopératives en liquidation de bilan, les coopérateurs se trouvent avoir à rembourser les dettes de la société.

Mais par ailleurs, est supprimée la notion de profit du capital et par là toute spéculation sur les sociétés.

N'ayant pas de capital à nourrir, les coopératives ne pratiquent pas de bénéfices. Elles ont intérêt à pratiquer les prix les plus bas pour les adhérents entre qui les bénéfices éventuels sont du reste répartis en fin d'année.

L'intérêt des sociétés coopératives de production est ainsi triple :

- ce sont des sociétés saines sur le plan commercial. La suppression du profit du capital laisse tout son poids à l'intérêt des producteurs, c'est-à-dire à l'écoulement de la production à des prix concurrençant les circuits classiques. Il nous plaît de souligner qu'un secteur dynamique a pu se créer en dehors de la notion de profit.

- ce sont des sociétés intéressantes sur le plan économique. Susceptibles de contracter au nom de nombreux adhérents qui sont ses répondants juridiques des emprunts sur le secteur bancaire, elles peuvent réaliser au nom de la communauté des investissements que le producteur isolé ne saurait faire.

L'importance des frais engagés pour une station de conditionnement des fruits (entrepôts frigorifiques, machines de triage) dépasse nettement les possibilités d'un seul producteur. De plus, la répartition des risques (maladies, intempéries, alternance) entre divers producteurs permet à la société d'occuper à plein ses installations et de les amortir rapidement, puisque le seuil de rentabilité d'une station de conditionnement est estimé à 3 000 tonnes par an en moyenne (2 000 tonnes pour les pêches, 5 000 pour les pommes).

- Ce sont enfin des structures pilotes. Animé souvent d'un esprit coopératif, ayant dû prendre ses responsabilités face au secteur mercantile, le producteur est généralement fier de son institution. Et cet aspect "culturel" n'est pas négligeable dans le dynamisme des coopératives.

Récentes, concurrençant fortement le négoce traditionnel, les coopératives intéressent les économistes comme réalisant souvent des possibilités de "circuit-court". Leur exemple est d'ailleurs de plus en plus suivi, les grands domaines tendant à regrouper suivant le même modèle production et commercialisation.

Au niveau de la coopérative peut s'élaborer, en effet, une recherche spécifique du marché. Les coopératives fruitières, les tableaux VIII et IX nous l'ont montré, sont une part prépondérante de la recherche des marchés étrangers. A ce titre elles intéressent particulièrement les pouvoirs publics. Par exemple,

pour disposer de sous-stations nécessaires au développement vers l'exportation du M.I.N. de Bordeaux, ceux-ci ont créé une SICA à Bordeaux, la COFAREL, d'autres dans la vallée de la Garonne à la Réole, et de la Dordogne, à Bergerac, Lamonzie, Libourne.

Enfin, en matière sociale, les coopératives réalisent une formule nouvelle, à côté du salariat traditionnel, dont un des aspects importants est la notion de responsabilité et de participation du travailleur.

SECTION 2 - STATUT JURIDIQUE DES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS.

Diverses formules de groupements de producteurs existent actuellement, tel type étant ici préféré pour des raisons psychologiques, d'agriculteurs plus individualistes, tel autre ailleurs préférable pour ses avantages commerciaux.

Nous devons signaler qu'en régime agricole les coopératives bénéficient légalement d'un certain nombre de conditions. En particulier, elles ont la possibilité d'employer des salariés non adhérents, ce qui est impensable dans les autres secteurs.

a) Les coopératives réalisent le type de groupement le plus rigide, le plus ancien aussi.

La société coopérative est formée de producteurs qui y adhérent de façon individuelle.

C'est la formule préférée par les petits producteurs. Les décisions sont prises sous l'autorité de l'assemblée générale où chaque producteur est représenté soit par une voix,

soit selon la formule des points correspondant au tonnage de production fourni l'année précédente.

Selon les cas, la coopérative peut exiger que le producteur fournisse l'intégralité de sa récolte. Cependant, une certaine latitude est laissée parfois, pratique que condamnent les économistes. Le producteur risque, en effet, de devenir son propre concurrent, préférant vendre directement les premiers choix et non par la coopérative.

La coopérative n'a pas le droit de suppléer la défaillance de ses membres par des achats extérieurs, ce qui rend difficile le passage de contrats à long terme. Le fonctionnement de la coopérative en est rendu irrégulier ; ses installations ne sont pas pleinement utilisées.

b) Les SICA (Sociétés d'Intérêt Collectif Agricole), réalisent une formule moins dogmatique et plus souple sur le plan commercial.

Ce sont des sociétés assurant la production et la commercialisation. Elles regroupent un plus petit nombre d'adhérents dont l'importance personnelle est donc plus grande, que dans le cas précédent.

Surtout les SICA ont droit d'achats complémentaires auprès de non-adhérents, ce qui présente de grands avantages en cas de pénurie et permet d'engager avec les acheteurs des contrats à long terme de fournitures de qualité constante.

Le rapport de Monsieur MAINIE de l'I.N.R.A. sur les groupements de producteurs de la vallée de la Garonne, relève que les SICA représentent le nouvel outil de commercialisation capable de se substituer aux formes traditionnelles du négoce d'expédition.

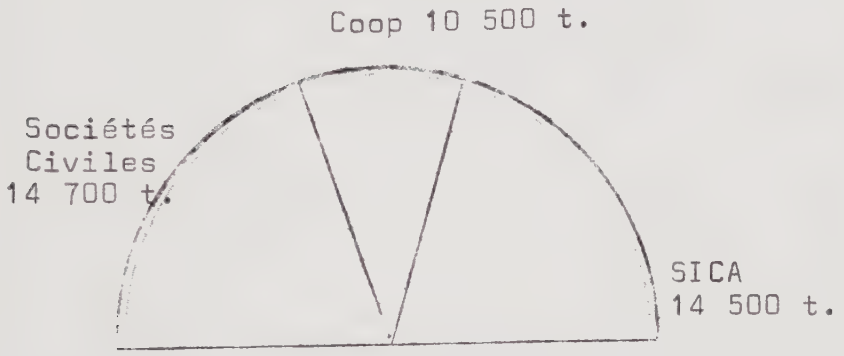
TABLEAU X - Tonnages commercialisés par les groupements de producteurs, exprimés en pourcentage de la production fruitière (commercialisée ou non) d'après S.E.D.E.S. et I.N.S.E.E.

	1962			1965		
Départements	Tonnage commercialis. groupements producteurs	Tonnage Production Totale Département	% commercialisé groupements	Tonnage commercialis. groupement producteurs	Tonnage production totale Département	% commercialisé groupements
Dordogne	1 100	47 200	2,4 %	19 300	86 600	22,5 %
Gironde	2 400	17 000	14,0 %	12 000	30 300	40,0 %
Lot-et-Garonne	12 600	105 600	11,9 %	50 600	158 510	32,0 %
Total région Aquitaine	19 000	196 000	10,0 %	87 000	290 500	30,0 %

- chiffres en tonnes
- N.B. - Selon le fruit considéré le pourcentage commercialisé par rapport à la production est des deux tiers.

Tonnages traités en 1962

Groupement de producteurs



Fruits 39 700 t.

TABLEAU XI - Coopératives, SICA

La formule des SICA est particulièrement adaptée au secteur fruitier, et leur nombre croît très vite dans la vallée de la Garonne. Il en était dénombré 13 en 1962 dans le rapport précité, nos recherches personnelles auprès de l'I.N.S.E.E. nous ont permis d'en noter 35 en 1966 pour les trois départements qui nous intéressent.

c) Il faut enfin signaler divers types juridiques de groupements de producteurs, formules de transition que sont les "sociétés de fait" entre producteurs refusant une association commerciale rigide, et les syndicats qui jouent un rôle commercial non négligeable dans certaines productions spécialisées (fraises surtout).

Tels sont les différents statuts des structures qui nous intéressent pour leur organisation particulière et les conditions de travail qu'elles offrent.

d) Nous n'avons pas retenu dans le cadre de notre enquête les "sociétés civiles", unités de production importantes, créées grâce à des nombreux capitaux de rapatriés d'Afrique du Nord ou fournis par des commerçants devenus producteurs. Bien que les économistes les assimilent aux groupements de producteurs, elles ne sont que la formulation juridique plus "commode" de grands domaines à capital partagé. Leurs problèmes structurels et économiques sont différents, et nous n'avons pu les inclure dans une enquête qui exigeait un lot homogène. Cependant les conditions de travail très voisines de celles qu'offrent les coopératives permettent d'étendre nos considérations à ce secteur.

Le tableaux X indique bien l'extension du secteur coopératif, ces dernières années, et le tableau XI précise l'importance des divers types de groupements adoptés.

SECTION 3 - LE STATUT DES TRAVAILLEURS DANS LES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS.

Il est en fait assez simple et répond à trois catégories.

a) L'adhérent du groupement

C'est le cas du chef d'exploitation. Son adhésion à la coopérative est libre et si elle lui impose des contraintes sur le plan juridique, elle n'intervient pas sur son statut social.

Son adhésion à la Sécurité Sociale, son droit aux prestations familiales se fait par l'entremise des Caisses de Mutualité Agricole, sous le statut d'exploitant agricole.

Souvent la famille de l'exploitant est assurée en tant que salariée agricole du chef de famille.

Certaines coopératives utilisent exclusivement les services de leurs adhérents. La plupart cependant sont conduites à utiliser un personnel salarié, temporaire ou permanent, tant pour le conditionnement des fruits que pour la gestion de l'entreprise ou la recherche des marchés lorsqu'elles réalisent elles-mêmes cette activité.

b) Le personnel permanent

Agents d'administration ou employés au conditionnement, dont la présence continue est nécessaire pour contrôler l'état des stocks, maintenir les appareillages et frigos en état, assurer la manutention au long de l'année.

Leur statut pour les organismes sociaux est alors celui de salariés d'une entreprise privée ou semi-publique.

c) Le personnel temporaire

Souvent nombreux, est nécessaire particulièrement en période d'affluence lors de la récolte et de la mise en stocks. Hommes ou femmes alors employés ressortissent de statuts divers devant les organismes sociaux.

Les coopératives utilisent parfois les services d'étudiants, de retraités, de vacanciers, à prédominance féminine, venus quelques temps des villes voisines.

Le problème se pose alors pour l'organisme coopératif d'une couverture particulière généralement contractée au forfait auprès d'assurances privées ou de la Caisse Mutuelle Agricole.

Ainsi en matière de responsabilité sociale, les organismes de type coopératif représentent un secteur industriel en milieu agricole. La loi Française dès 1922, Internationale récemment, fait cependant de ce secteur, malgré sa place particulière, un appendice du monde agricole.

La loi du 15 décembre 1922 (article 1144 du Code Rural) qui étend aux exploitations agricoles de quelque nature qu'elles soient, la loi de 1898 sur les accidents du travail, précise que les sociétés coopératives agricoles rentrent dans son cadre à la double condition :

- qu'elles ne réalisent pas de bénéfices car elles seraient alors assimilées à des entreprises commerciales ;

- qu'elles ne transforment pas les produits agricoles en produits industriels, car

elles seraient alors assimilées à des entreprises industrielles.

D'après la classification Internationale type des professions publiées par le Bureau International du Travail en 1958, on entend par agriculture toutes les formes d'activités liées à la culture, à la récolte et au traitement initial des végétaux de toutes catégories...

On entend par travailleur agricole toute personne quel que soit son statut juridique, exerçant à titre permanent ou temporaire des activités relevant de l'agriculture au sens défini ci-dessus.

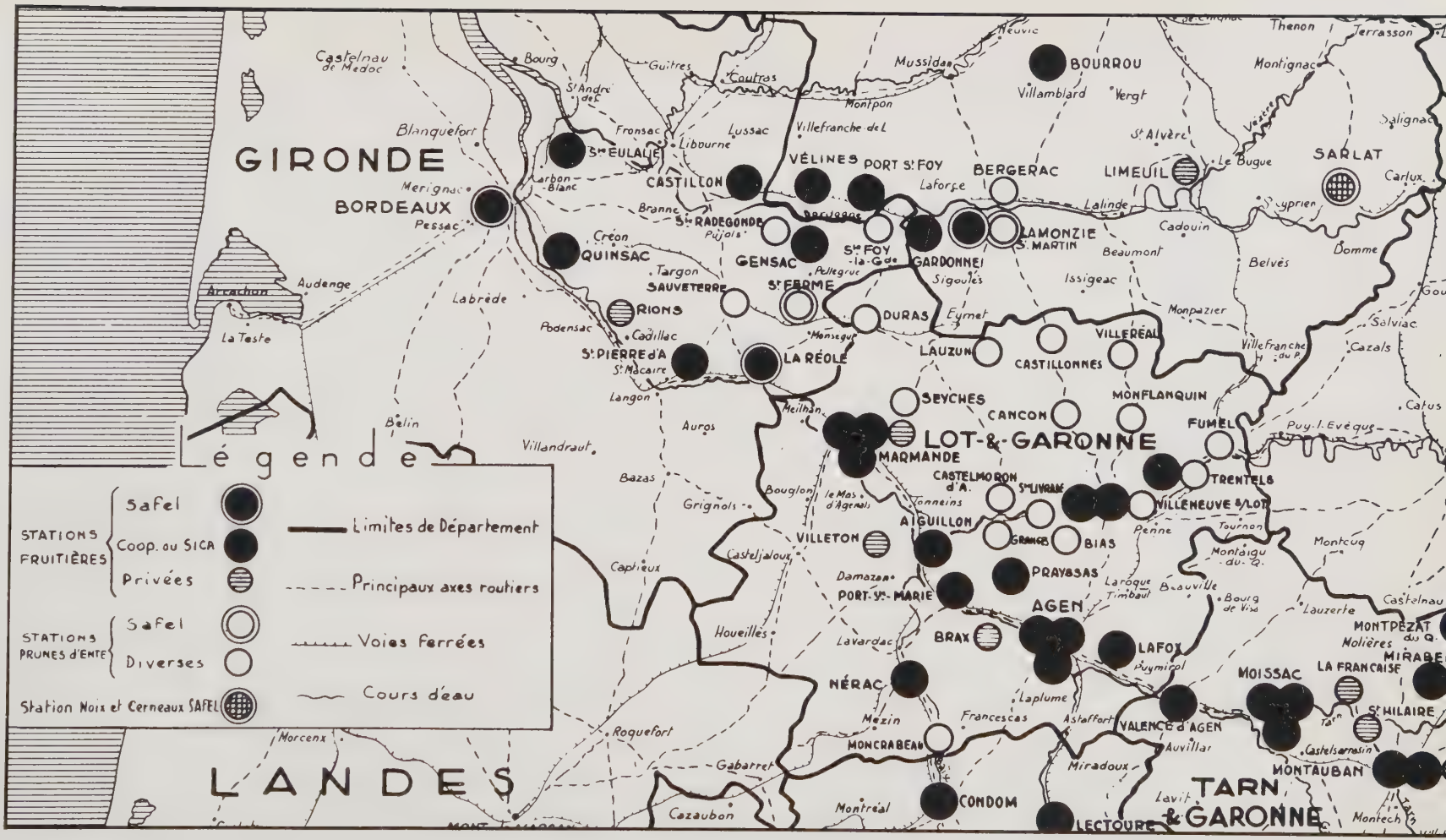
L'essor de ce secteur coopératif donne leur place aux petits producteurs dans la concurrence internationale.

L'implantation de ces unités de production et de commercialisation constituent un dénominateur commun pour celui qui étudie les problèmes économiques et humains de l'agriculture française.

Pour le médecin et le sociologue, le secteur coopératif est le lieu d'étude privilégié des problèmes du travail en milieu agricole.

*

DEUXIÈME PARTIE


GIRONDE
LANDES
LOT-&-GARONNE
TARN & GARONNE
BORDEAUX
Pessac
Merignac
Blanquefort
Castelnau de Medoc
Bourg
St André de C.
Guitres
Coutras
Montpon
Mussidan
Neuvic
BOURROU
Villamblard
Vergt
Thenon
Terrasson
Montignac
Salignac
St Alvère
Le Bugue
SARLAT
Carlux
Cyprien
Cadouin
Beaumont
Bomme
Belvès
Monpazier
Salviac
Cazals
Villefranche du P.
Issigeac
Sigoulès
Eymet
Pellegrue
Monségur
Pujols
Branne
Libourne
Fronsac
Lussac
Villefranche de L.
Laforce
Lalinde
Bergerac
LIMEUIL
Dordogne
Arcachon
Audenge
La Teste
Labrède
Podensac
Cadillac
Langon
Auros
Bazas
Grignols
Bellin
Villandraut
Captieux
Roquefort
Morcenx
Gabarret
Cazaubon
Mont-de-Marsan
Houeilles
Casteljaloux
Bouglon
Le Mas d'Agenais
Tonneins
Meilhan
Damazan
Lavardac
Francescas
Mezin
Laplume
Astaffort
Miradoux
Auvillar
Lavit
Montréal
Montech
Caylus
Puy-l'Evêque
Fumel
Penne
Tournon
Montcuq
Montaigu du Q.
Bourg de Visa
Laroque Timbaut
Beauville
Lauzerte
Castelnau
Molières
Castelsarrasin
Grenade
Verdun
Villaudric
Fronton
Villemur
Montastruc
Bessens
Caussade
Septfonds
Nègrepelisse
Montauban
Moissac
Valence d'Agen
Port-Ste-Marie
Aiguillon
Villeton
Marmande
Seyches
Cancon
Monflanquin
Villeréal
Castillonnes
Lauzun
Duras
Gensac
Ste Foy-la-Gde
Gardonne
Lamonzie St Martin
Vélines
Port Ste Foy
Castillon
Ste Eulalie
Ste Radegonde
Sauveterre
Ste Ferme
Quinsac
Créon
Targon
Rions
St Pierre d'A.
St Macaire
La Réole
Sainte Livrade
Castelmoron d'A.
Villeneuve s/Lot
Trentels
Grange
Bias
Prayssas
Agen
Brax
Lafox
Nérac
Condom
Lectoure
Légende
Stations fruitières
Safel
Coop. ou SICA
Privées
Stations pruneaux d'Ente
Safel
Diverses
Station Noix et Cerneaux SAFEL
Limites de Département
Principaux axes routiers
Voies ferrées
Cours d'eau

LE TRAVAIL
DANS LES COOPERATIVES FRUITIERES

*

Après ce bilan de la coopération fruitière en Moyenne Garonne et Dordogne (situation, perspectives et besoins), il nous faut envisager d'un point de vue plus technique les problèmes de protection sanitaire et sociale posés à la Médecine Agricole, par ce secteur structuré en milieu rural.

Dans un premier temps nous avons effectué une enquête auprès des organismes de groupements de producteurs, en vue d'envisager ces besoins tels qu'ils se dégagent de l'expérience des intéressés.

Dans un deuxième temps, nous nous sommes livrés à une étude systématique, à la fois théorique et sur le terrain, en allant sur place visiter diverses coopératives et SICA, des postes de travail, de "l'ambiance" et des conséquences des particularités de l'emploi sur le travailleur.

Dans un troisième temps enfin nous avons tenté de cerner le rôle du médecin du Travail par contacts avec les organismes officiels (Ministère de l'Agriculture, services de l'emploi et de la protection sociale) et lorsqu'il nous a été possible par entretiens avec des médecins en prise directe sur les problèmes de la pathologie professionnelle agricole. Plus particulièrement nous tenons à exprimer ici nos remerciements à Madame le Docteur LABORIE et à Monsieur le Docteur ANDRIEU, pour la compréhension et l'aide qu'ils nous ont manifestées.

*

C H A P I T R E I

*

RESULTATS DE NOTRE ENQUETE

Auprès des 64 organismes de type coopératif recensés par l'I.N.S.E.E. en 1969, nous avons diffusé un questionnaire. Nous avons reçu 46 réponses, soit 72 %, dont 8 sont inutilisables (coopératives ayant cessé leur activité ou se livrant à la conserverie). 38 organismes (coopératives et SICA) seront retenus soit 60 %. L'ensemble des réponses intéresse près de 1 400 travailleurs. Ces éléments nous paraissent donner une assise satisfaisante à nos résultats.

Le questionnaire diffusé portait sur les questions suivantes :

- Effectifs utilisés

	Hommes	Femmes
permanent		
temporaire		
âge moyen		

- Horaires de travail

- Risques particuliers

Bruit
Froid
Machine
Humidité
Autres (préciser)

- Produits traités

primeurs
fruits : nature précise.

- Provenance des produits

locale
extrarégionale
étrangère

- Causes médicales éventuelles d'inaptitude au travail

- Commentaires

Nous exposerons sous forme de tableaux l'ensemble des résultats.

1°/ Organismes intéressés

STATUT JURIDIQUE	NOMBRE D'ORGANISATIONS (I.N.S.E.E.)	REPONSES OBTENUES
Coopératives	26	19
SICA	35	16
Autres	4	3

2°/ Statut du Personnel

	Hommes	Femmes	Total	%
Permanent	161	225	386	27,5
Temporaire	282	821	1 003	72,5
Total général			1 389	100,00

- Ce chiffre de 1 389 salariés concernés par notre enquête est à rapprocher des données de l'I.N.S.E.E. Le tableau VI noté précédemment (p. 14) pour le 1er janvier 1967 indique 3 309 salariés de coopératives agricoles pour les trois départements considérés.

- Ces chiffres concernent seulement le personnel salarié, à l'exclusion des adhérents de la coopérative.

- Il apparaît l'importance de la main-d'oeuvre saisonnière (72,5 %) et la nette prédominance féminine avec ses conséquences psychologiques et sociales.

3°/ Age moyen des travailleurs

Pour le personnel permanent, l'âge moyen oscille entre 25 et 40 ans.

Pour le personnel temporaire, l'éventail des âges est bien plus large. Les entreprises utilisent volontiers les services d'étudiants et de retraités (moins de 25 ans et plus de 60 ans). Pour les femmes employées temporaires l'âge moyen est faible : 20 à 30 ans. Il paraît exister ainsi un groupe important de jeunes femmes, travaillant avant ou au début de leur mariage pour un salaire d'appoint ou d'attente.

Généralement le personnel temporaire recherche un salaire d'appoint mettant parfois ses vacances à profit pour cela.

4°/ Les horaires de travail

Très variable en fait selon les arrivages, certains produits devant être traités immédiatement, l'horaire journalier varie entre 8 et 11 heures.

Les heures d'embauche et de débauche sont également très variables. Mais les premiers arrivages se font très tôt vers 5 heures du matin, parfois durent fort tard lorsque le transporteur doit effectuer un long trajet pour apporter le dernier arrivage cueilli à la nuit tombante. La période intéressée par ces horaires "limites" est bien sûr celle des jours longs de l'été.

5°/ Les risques professionnels mentionnés

Froid	17	fois soit	45 %	des organismes consultés
Machine	16	" "	42 %	"
Bruit	10	" "	26 %	"
Fatigue	9	" "	24 %	"
Humidité	6	" "	15 %	"
Allergies	4	" "	10 %	"
Toxiques	2	" "	5 %	"
Manutention ...	2	" "	5 %	"
Aucun risque notable	8	" "	20 %	"

Huit entreprises ne signalent aucun risque. Il s'agit plutôt de sociétés s'occupant de fraises et de prunes.

Les deux entreprises indiquant un risque toxique lié aux pesticides indiquent qu'il s'agit là de la manipulation de tomates, ces associations traitant à la fois des fruits et des produits maraîchers. Ce risque spécifique est à différencier des "allergies" signalées par d'autres entreprises.

Aucun accident du travail n'est signalé, si ce n'est les accidents du trajet, semble-t-il assez nombreux.

6°/ Spécialisations de la coopérative

Nous indiquons pour chaque fruit le nombre de coopératives intéressées :

Abricots	5
Cerises	12
Fraises	10
Pêches et nectarines	12
Poires	21
Pommes	20
Prunes à pruneau.	13

Ainsi ces chiffres se recoupent-ils, mais il nous a paru exister trois séries de coopératives, sous l'aspect de la spécialisation fruitière :

- 13 coopératives s'occupent exclusivement d'un fruit : c'est le cas de la fraise et de la prune ;

- 9 coopératives s'occupent de deux ou trois fruits : généralement la pomme, la pêche, et la poire ;

- 16 coopératives sont intéressées par plus de quatre produits, pratiquant généralement en sus une activité légumière.

On conçoit l'intérêt de cette précision pour la question qui nous intéresse. En effet la nature, la diversification des moyens mécaniques et la spécialisation de la main-d'oeuvre en découlent.

D'une coopérative à l'autre, les conditions professionnelles sont bien différentes. Les coopératives monofruitières utilisent peu d'employés, parfois tout le travail est effectué par les adhérents. Les coopératives polyvalentes par contre sont appelées à avoir une main-d'oeuvre nombreuse.

7°/ La provenance des fruits est presque constamment locale.

Seuls quatre organismes signalent un appoint d'importation extra-régionale ou étrangère (c'est une possibilité que seul permet le statut des SICA). Les problèmes de transport de la cueillette au centre de commercialisation seront donc résolus, sur des trajets relativement peu importants, par des véhicules (tracteurs ou camions), conduits par l'adhérent ou un chauffeur de la coopérative.

8°/ Causes médicales d'inaptitude au travail

Dans trente réponses, aucune cause d'inaptitude n'est signalée.

Dans huit cas seulement on a tenu à préciser certaines conditions souhaitables.

Les huit organismes qui ont mentionné ces conditions sont des coopératives polyvalentes, traitant toujours au moins pêches et pommes. Trois problèmes sont signalés :

- le travail pénible : exige une constitution robuste de la part des hommes surtout ;

- la station debout pour les femmes reste toujours nécessaire, malgré la mécanisation. La fréquence des varices est plusieurs fois signalée.

- les "allergies" cutanées et respiratoires enfin sont mentionnées et leur aggravation par les poussières dues au brossage en particulier ou par le passage chaud et froid de la mise en frigo.

Il faut du reste être très circonspect sur la dénomination d'"allergies" que l'opinion

publique rend responsable de nombreux maux de façon tout à fait gratuite.

Après l'inventaire des besoins tels qu'ils nous paraissent ressortir de notre enquête, nous devons envisager de façon analytique l'aspect technique des conditions de travail.

*

PLANCHES PHOTOGRAPHIQUES

1 : Une équipe de ramasseurs

2 :Chargement d'une remo

3 :Hall de conditionnement d'une coopérative

4 : Vue de la chaîne de conditionnement

5 : " Déclayage " des pruneaux

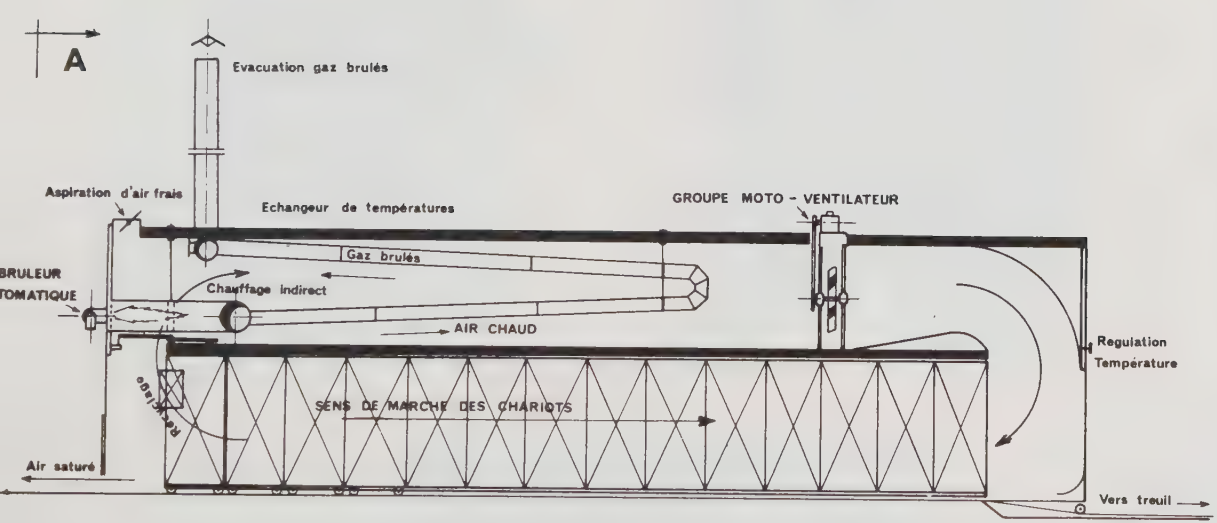
6 : Poste de Triage

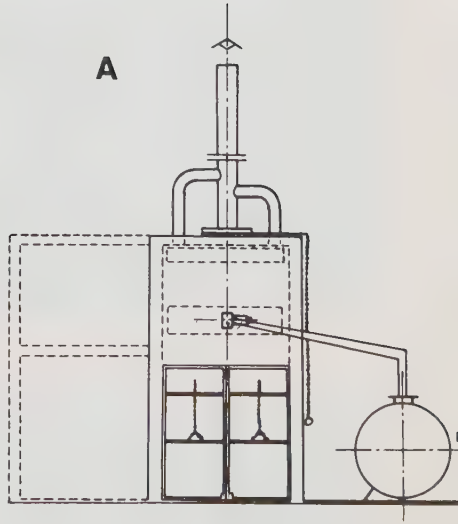
7 : Poste d'emballage

9 :Finition de l'emballage,étiquetage

8 :Chambre de stockage
avec " pallox"

10 :Une "cariste"
(noter le cadre de protection)





TUNNEL DE SECHAGE DE FRUITS

C H A P I T R E II

*

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

SECTION 1 - LE TEMPS DE TRAVAIL

"En milieu agricole, le travail se prête mal à un horaire de marche précis du fait des variations journalières et saisonnières" (E. DERVILLEE).

Les coopératives fruitières retrouvent ce problème à divers niveaux.

a) L'activité saisonnière, encore plus que celle du cultivateur, s'étend sur l'été et le début de l'automne lorsque les fruits sont mûrs.

Pour les prunes d'ente la période d'activité ne dépasse pas cinq semaines, du 15 août au 30 septembre en moyenne.

Pour les pommes, le traitement de variétés dites "d'été" et dites "d'hiver" étale les opérations surtout d'août à novembre.

La mise en stocks permet une activité prolongée qui dure tout l'hiver et jusqu'à l'époque de Pâques.

Pour la pêche, les manipulations doivent être très rapides avant l'expédition, en juillet et en août.

b) Les heures de travail diffèrent selon les fruits.

On insiste ici sur la longueur de la journée de travail et l'irrégularité d'un jour à l'autre. Cependant il semble que la journée de huit heures soit le plus souvent réalisable. Elle dépend en définitive d'une organisation des apports à la coopérative par un "dispatching" adapté.

Pour le séchage des pruneaux, en général deux équipes alternent de 6 à 14 heures et de 14 à 22 heures.

c) Le travail de nuit est une exception essentiellement réservée à l'entretien des fours de séchage des prunes, fonctionnant de façon continue.

La loi du 21 juin 1936, article 22 (articles 6 à 10 de la Section II du Code du Travail) définit le travail de nuit comme "tout travail entre vingt deux heures et cinq heures".

L'article 23 interdit ce travail aux femmes et aux enfants de moins de 18 ans. Une dérogation est admise lors de force majeure pour les femmes majeures et les enfants de 16 à 18 ans. Le cas doit être alors signalé à l'Inspecteur du Travail.

d) Les pauses en cours de journée sont constamment respectées.

Au moins deux pauses de dix minutes sont réalisées pendant le travail, vers dix heures du matin et quinze heures trente, pendant lesquelles les employées peuvent consommer des fruits, si elles le désirent encore....

Il y a un arrêt de travail pour le repas entre midi et deux heures lors de journée de huit heures, ou une pause prolongée lors de journée continue.

On connaît l'importance des pauses dans la journée, sur laquelle a particulièrement insisté LEHMANN. Non seulement des pauses systématiques sont une bonne prévention des accidents du travail, mais elles améliorent le rendement.

SECTION 2 - L'AMBIANCE PHYSIQUE

1 - Le lieu de travail

Mis à part la cueillette et le transport, les diverses opérations sont effectuées dans les locaux de la coopérative.

S'agissant de bâtiments récemment construits, pour l'usage auquel ils sont destinés les normes en matière de salubrité, de facilitation du travail sont largement respectées.

De vastes halls de construction légère, fermés ou non, bien aérés, abritent les diverses chaînes de conditionnement.

La disposition, l'aire d'arrivée à une extrêmité, les frigos à l'autre, est telle qu'aucune interférence n'est pensable entre l'arrivage et la sortie du hall de conditionnement.

2 - Les conditions physiques de l'environnement sont diverses.

a) L'incidence de la température ambiante sur la capacité de travail a été soulignée par de nombreux auteurs. Une température voisine de 18 degrés semble la valeur optimale (OSBORN,

VERNON en Angleterre, LIBERSON en France particulièrement).

Certaines entreprises diffusent un air conditionné à 18 degrés dans les halls de travail exposés au soleil de l'été.

Un problème particulier est lié au travail au froid pour les "caristes" mettant les fruits en stocks, ou livrant les pêches à la préréfrigération.

Pour éviter les variations constantes de température, généralement une personne reste en permanence dans la salle froide, à une température variant de 0° à 4°, cependant qu'on lui apporte les "pallox"(*) à empiler.

Certaines précautions vestimentaires étant prises, les effets du froid semblent limités.

Les rhumes, et angines fréquentes conseillent d'éviter à ces postes les sujets fragiles, bronchitiques ou emphysémateux, ou insuffisants rénaux chez qui ils pourraient être à l'origine d'une décompensation.

Les travailleuses amenées à manipuler les fruits provenant des chambres froides présentent de fréquentes gerçures et engelures qu'il serait facile pour leur travail de prévenir par le port de gants.

La surveillance du séchage des prunes dans les fours impose une exposition à la chaleur

(*) On désigne sous le terme de "pallox" des "containers" de 0,865 mètre cube, dans lesquels sont livrés les fruits.

de quelques minutes avec vapeurs très humides. La température est soit de 45° avec vapeurs très denses, soit de 70° sans vapeur. Ce sont des valeurs tout à fait comparables à celles des travailleurs de chaudières ou de haut-fourneaux (cf. GAULTIER).

Les accidents liés à la chaleur dûs à une vasodilatation périphérique brutale pourraient être dramatiques chez les cardiaques ou les hypertendus.

La chaleur peut conduire à une sudation intense avec, plus que chloropénie, risque d'intoxication par l'eau, par excès de boissons (dyspepsie, vomissements, inappétence). En fait ce risque est théorique, les ouvriers le connaissent bien et prennent les précautions nécessaires...

Signalons, pour l'anecdote, que les porteurs de lunettes, victimes de la buée, devront être écartés de ces postes.

b) L'atmosphère est saine, les halls vastes, l'air renouvelé.

Mais dans les frigos une atmosphère appauvrie en oxygène, à teneur relativement élevée en gaz carbonique est maintenue pour freiner la maturation.

Le "gas storage" ainsi défini rend nécessaires des précautions pour les ouvriers travaillant dans ces frigos contrôlant l'atmosphère ou l'état des stocks. Diverses techniques de surveillance sont ainsi possibles. Par exemple les chambres de stockage de la coopérative de Sainte-Eulalie en Gironde sont munies de dispositifs externes d'analyse de l'air. Au Domaine de Castang un système plus complexe est utilisé pour permettre le prélèvement périodique d'échantillons de fruits aux fins d'analyse. Ici, les ouvriers n'entrent dans la chambre froide que porteurs d'un masque et reliés par un filin à

un camarade resté à l'extérieur et également muni de masque dans le cas d'une intervention éventuelle.

Aucun accident d'asphyxie n'a jamais été relevé moyennant ces précautions.

c) L'humidité tient au lavage des fruits.

Pour les pommes, le lavage se fait proprement, sans éclaboussures. Les grands pallox de près d'un mètre cube sont immergés directement dans la cuve où un fort courant d'eau entraine les fruits. Ailleurs, un tapis roulant déverse les fruits dans la cuve de façon continue.

Pour les prunes d'ente ramassées par terre, un lavage plus vigoureux est nécessaire. On bascule les 25 kilos de la caisse dans le bac avec grand éclaboussement et l'on travaille "les pieds dans l'eau", botté de préférence.

d) Les poussières

L'atmosphère des halls de travail est peu empoussièrée. Les poussières dans le traitement des fruits résultent essentiellement du brossage à sec et restent limitées à l'aire de travail.

L'inconvénient principal des poussières semble dû aux pêches. Le contact répété avec les fruits donne une sensation désagréable de démangeaison en fin de journée. Les étiquettes même , au contact des fruits, donnent une sensation identique nous a-t-on précisé. Cette sensation balladeuse se transmet au visage lorsqu'on le gratte, ou même aux voisins à qui on serre la main... Inconvénient, mais pas maladie ...

Les autres risques imputés aux poussières végétales semblent exceptionnels. Les fruits ne paraissent intervenir ni dans le "poumon du

fermier", ni dans les diverses pneumoconioses rencontrées en agriculture (avec les céréales surtout).

Cependant il faut rappeler que l'inhalation de poussières végétales peut être le mode de pénétration d'une mycose et qu'elle est défavorable chez les asthmatiques.

Le brossage des fruits enfin peut être responsable de la pulvérisation des résidus de pesticides. Nous avons vu que ce phénomène était à réserver à certains produits maraîchers et à certains pesticides.

La mauvaise réputation des poussières "cause d'allergie", explique peut-être une défiance exagérée des travailleurs.

e) L'éclairage

Pour la vue, des problèmes se posent au stade du triage.

Une certaine luminosité est nécessaire en plus de l'éclairage indirect d'ambiance ; au-dessus de chaque tapis de triage est installé un éclairage adéquat.

On doit signaler à ce propos la brillance importante des pommes humides, particulièrement les variétés blanches, sortant des bacs de lavage et dont fréquemment les ouvrières se plaignent.

f) Le bruit est un élément important.

Dans ces grands halls de travail où tournent de nombreuses machines et rouleaux, où arrivent les chariots élévateurs, le fond sonore est marqué.

Si le "traumatisme sonore" peut être considéré comme inexistant, dans notre cas l'incidence du bruit sur la "fatigue nerveuse", particulièrement lorsqu'une grande attention est nécessaire, est à souligner (VALLEE).

Certains éléments peuvent l'atténuer (matériaux de construction "absorbants"). Il paraît souhaitable de généraliser les machines "silencieuses" encore expérimentales.

SECTION 3 - ETUDE DES POSTES DE TRAVAIL

Dans cette rubrique extrêmement diverse, nous nous limiterons aux opérations nécessitant un personnel particulier, effectuant certains gestes déterminés de façon répétée.

1 - La cueillette

Non obligatoirement mais souvent effectuée par la coopérative.

- La position du cueilleur est souvent pénible : qu'il s'agisse de cueillir des pommes au sommet d'une échelle (poste dont sont exclues en principe les femmes) ou de ramasser à terre prunes ou fraises : la position accroupie est alors moins fatigante que la position courbée.

- les fruits recueillis dans des caissettes ou de petits sacs "picking-bags" à fond amovible sont vidés dans des caisses que les ramasseurs doivent déposer le long des allées, où le tracteur les prendra.

- le rythme du travail doit être élevé. Récemment certaines entreprises ont institué une rémunération "à la pièce" qui augmente

le rendement, au prix sans aucun doute d'un surcroît de fatigue.

Certaines femmes se font aider au ramassage dans ces conditions par des enfants en bas âge qui améliorent leur rendement.

- Le risque ici, à part le travail en échelles, est lié aux résidus des produits phytosanitaires sur les fruits ou les feuilles. Des cas de dermatoses ont été ainsi notés, alors que curieusement aucun autre employé manipulant les fruits par la suite n'en était atteint.

Ces cas sont à rapprocher de ceux des cueilleurs de pêches en Californie, cas signalés par la Commission de la Chambre des Représentants des Etats-Unis sur les pesticides en 1967. Ces sujets furent intoxiqués par des composés de dégradation du parathion produits dans des conditions climatiques inhabituelles.

Il faut ajouter aussi les piqûres de guêpes d'autant plus fréquentes que les fruits sont plus sucrés.

Le travail des ramasseurs, sujets aux intempéries (soleil, pluie, boue) exigeant un portage en position inadéquate, est somme toute pénible.

2 - Le convoyage est assuré par tracteurs ou camions. Ces chauffeurs assurent le chargement de la remorque, l'apport à l'aire de conditionnement.

Les emplois de conducteur sont réglementés par l'arrêté du 21 juillet 1954 modifié. Une mauvaise vue, les affections susceptibles de provoquer une perte de connaissance subite sont les principales causes d'inaptitude.

Le risque est en fait celui de renversement du tracteur, (cf. E. DERVILLEE - Risques dûs aux tracteurs).

Apportés à l'atelier de conditionnement, les fruits peuvent être traités immédiatement ou stockés et traités au fil des besoins.

Les premières opérations : lavage, brossage, sont purement mécaniques.

3 - Le triage consiste à sélectionner selon leur qualité les fruits qui sortent des cuves de lavage sur tapis roulant.

Selon l'importance de la chaîne il existe un ou plusieurs tapis roulants, desservis chacun par un trieuse.

Un travail d'élévation des bras, pour déposer sur des tapis plus haut situés les deuxième et troisième choix, doit être constamment fourni.

Mais ce poste qui autorise la position assise peut être confié aux femmes enceintes ou aux personnes âgées.

Rappelons à ce propos que la "loi des sièges" (1900) complétée par des dispositions de 1910 pour l'industrie, fait une obligation aux entreprises occupant des femmes d'être équipées d'un nombre de sièges égal au nombre de travailleuses.

Malheureusement, les employées utilisent rarement cet avantage que les coopératives leur fournissent pourtant.

Une attention soutenue est nécessaire pour repérer vite les fruits gâtés ou trop mûrs, les prunes moniliées, etc... d'autant que le rythme de la chaîne est rapide (dix tonnes à l'heure en moyenne pour les pommes). L'éclairage

artificiel, la brillance de certains fruits au sortir du lavage engendrent une fatigue visuelle.

Un accident mécanique (prise de la main dans le tapis roulant) est exceptionnel. Une entreprise nous en signalait deux en dix ans.

4 - L'emballage est un emploi fastidieux imposant la station debout.

L'emballeuse reçoit par tapis roulant des fruits de calibre déterminé qu'il lui faut mettre en cageot. La prise du fruit sur le tapis, la mise dans la caisse imposent un perpétuel mouvement de balancier du tronc autour d'un axe vertical.

De plus l'emballeuse doit porter la caisse pleine (5 kilos pour les pêches, 20 kilos pour les pommes) sur le tapis qui conduit à l'étiquetage et l'expédition.

Ce travail extrêmement pénible (station debout, rotation du tronc, port de charge) pourrait être amélioré par certaines techniques, éprouvées à l'étranger, mais auxquelles les employées françaises semblent rebelles.

On doit signaler à propos de ce poste de travail les troubles liés à l'orthostatisme (varices) et dûs aux mouvements vertébraux itératifs (dorsalgies en fin de journée). Chez les jeunes, des cas de scoliose semblent pouvoir être imputés à ce genre de travail. Il apparaît que les sujets souffrant de troubles de la statique rachidienne se trouveront mal de ce poste qu'il est préférable de leur déconseiller.

5 - Les "caristes" conduisent les chariots élévateurs qui apportent les pallox au hall de conditionnement ou les stockent en chambre froide.

Ce poste est parfois confié alternativement aux divers employés pour qui, les jeunes surtout, il présente un changement particulièrement attrayant.

A l'exposition constante aux alternances de température que nous avons déjà évoquée, s'ajoute le risque de renversement des lourds pallox empilés jusqu'à huit mètres de hauteur qui est aujourd'hui quasiment éliminé par une plaque de protection au-dessus du mécanicien.

Les postes que nous avons étudiés où le déroulement de la chaîne impose un rythme soutenu s'appliquent essentiellement aux pommes, poires et pêches.

6 - Pour les pruneaux, certaines opérations sont particulières.

Après lavage, triage et calibrage, les pruneaux sont disposés sur des clayettes que l'on superpose sur les chariots qui sont introduits dans le tunnel de séchage. Dix tonnes de pruneaux y séjournent 24 heures, se réduisent au tiers de leur poids pour n'avoir plus qu'une teneur en eau de 22 à 23 % et acquérir leur beau "caillé" caramélisé.

Un contrôle du séchage est effectué toutes les heures et demie par les préposés qui s'exposent alors à une vapeur chaude, sursaturée en humidité.

Sortis du tunnel et refroidis, les pruneaux subissent le déclayage pour être mis en pallox pour le stockage au froid à 3°, jusqu'à ce qu'ils soient mis en sachets appertisés après trempage pour réhydratation partielle.

Enfin peu de notions spécifiques sont à apporter sur le travail des autres employés des coopératives : personnel administratif ou mécaniciens préposés à l'entretien du matériel.

SECTION 4 - LES CONDITIONS PSYCHO-SOCIOLOGIQUES

1 - La fatigue tient tant à l'épuisement de certaines facultés, sensorielles ou musculaires, qu'à une disposition psychique aboutissant au désintérêt.

Le diagnostic de cet élément "psychosomatique" par excellence est du reste particulièrement délicat : les exemples rapportés par DESOILLE des malades de HADENGUE (où une augmentation significative des taux d'avortements chez des ouvrières surmenées put être imputée à la fatigue) montrent bien "qu'une attitude compréhensive peut être supérieure à tous les tests".

On peut mesurer les dépenses caloriques, la conséquence de l'effort musculaire sur l'organisme ; on n'a toujours qu'un aspect de la fatigue qui s'exerce sur la personne.

Deux composantes nous paraissent importantes à souligner dans le cadre qui nous intéresse :

a) La prolongation d'un type particulier de travail

L'effort musculaire domine dans certains postes de manutention : ramasseurs de fruits, emballeuses. Ici, c'est le maintien prolongé d'une certaine position (accroupie pour les ramasseurs de prunes, station debout pour les emballeuses), ailleurs c'est une attention permanente (trieuses).

b) La monotonie de certains postes où il faut constamment répéter les mêmes gestes derrière une chaîne qui fonctionne, pas très vite certes, mais de façon continue (triage, emballage).

Il nous apparaît que l'éventail des postes de travail offerts par la coopérative peut permettre dans une certaine mesure de résoudre le problème de la lassitude par une rotation des emplois.

Cette rotation souhaitable pourrait s'exercer d'un jour sur l'autre, voire d'une semaine à l'autre, si une permutation en cours de de journée est incompatible avec le maintien de la cadence.

Certaines entreprises ont tenté une opération analogue en confiant le rôle de "cariste" successivement aux divers employés.

2 - L'ambiance psychologique

Certains aspects positifs nous paraissent émerger de l'atmosphère de travail.

- L'attrait du travail en coopératives est net sur les jeunes rurales en dépit des conditions plus pénibles qu'à la ferme.

Le travail au milieu d'autres jeunes en est l'élément essentiel. Peut-être aussi le plaisir qu'il y a pour l'agriculteur soumis aux dures lois de la nature de se consacrer exclusivement au "fruit" du travail.

Cette analogie au "mythe de la vendange" ne nous paraît pas indifférente sur le plan psychologique.

- Attrait de l'ambiance commùnautaire mais aussi non dépendance directe d'un travailleur par rapport à l'autre. Chacun à son poste dépend du rythme de la chaîne, mais pas des maladresses possibles du voisin. Ce qui exclut une ambiance de conflit.

- L'émulation entre les travailleurs est un facteur de satisfaction pour l'employé et de rendement pour l'entreprise.

Le désir de mieux faire, cueillir plus de fruits, ou trier plus vite prend parfois l'allure d'un véritable jeu ... et la récompense d'une prime n'est pas négligeable.

- Tous ces éléments permettent plus facilement au travailleur de supporter les contraintes, en particulier la consigne du silence bien dure à respecter pour les femmes .....

- Peut-être enfin des améliorations pourraient-elles être apportées sur le plan des loisirs par les entreprises importantes (l'organisation d'un foyer par exemple).

3 - L'ambiance sociale

La disposition à la campagne des coopératives, constitue un de ses attraits principaux. Pour le travailleur saisonnier venu de la ville, c'est un peu le "retour à la nature" dans une ambiance de vacances.

Mais surtout pour le travailleur rural c'est un emploi offrant une stabilité équivalente à celle que l'on trouve en ville.

La ménagère qui retrouve chaque soir son domicile rural tire grand avantage d'un emploi n'exigeant pas de déplacements longs et fatigants.

Ainsi les coopératives nous paraissent une structure facilitant une transition dans le passage du statut "agricole" au statut "industriel" pour les ruraux, et peut-être une étape dans la réalisation de "centres humains à une échelle modérée" dont rêvait un jour le président Edgar FAURE.

*

C H A P I T R E III

*
* *

ROLE DE LA MEDECINE DU TRAVAIL DANS LES COOPERATIVES FRUITIERES

L'instauration de la Médecine du Travail en Agriculture est un fait récent.

Si la loi rendant obligatoire la Médecine du Travail date du 11 novembre 1946, il a fallu attendre la loi du 26 décembre 1966 pour appliquer au milieu agricole la Médecine du Travail et organiser la prévention.

Encore pour ne pas instaurer des contraintes inacceptables, le législateur a-t-il dû laisser en suspens la plupart des modalités, et la loi d'orientation elle-même prévoit un étalement de la première étape sur trois ans.

Bientôt arrive l'échéance de ce premier stade et des efforts sont nécessaires pour clarifier dans chaque cas les besoins et les possibilités.

Ce n'est qu'ensuite que l'on pourra envisager une unification plus rationnelle des efforts de la Médecine Agricole.

Pour notre part, à travers notre étude, nous voulons maintenant tenter de définir les

problèmes liés aux Coopératives Fruitières, les obligations actuelles de la loi, les impératifs médicaux et structuraux qui se dégagent de l'étude d'un secteur bien délimité.

SECTION 1 - LA PREVENTION DES ACCIDENTS

L'accident du travail défini par les articles 1144 et 1148 du Code Rural est tout accident "survenu par le fait du travail et à l'occasion du travail", ainsi que l'accident survenu "pendant le trajet de la résidence au lieu du travail et vice-versa dans la mesure où le parcours n'a pas été interrompu ou détourné pour un motif dicté par l'intérêt personnel ou indépendant de l'emploi".

Le principe de faute intentionnelle ou inexcusable de l'employeur ou du salarié est applicable au travail agricole de la même manière qu'il l'est au travail industriel.

1 - Taux de fréquence et de gravité

Il est impossible, dans l'état actuel d'hétérogénéité du monde rural et des organismes chargés de la prévention des accidents, de savoir quelle est la valeur exacte du taux de fréquence des accidents du travail.

Les statistiques officielles du Ministère de l'Agriculture donnent en 1965, 66 560 accidents déclarés (exclus les accidents du trajet) contre plus de 1 million en milieu industriel.

Ce chiffre n'a cependant que peu de valeur compte tenu de la non-déclaration fréquente des accidents. GUILLON et E. DERVILLEE, par exemple, ont pu estimer à plus de 200 000 le

nombre annuel d'accidents du travail agricole en France.

Il est à noter que le taux de mortalité est par contre anormalement élevé : 1 pour 250 accidents en milieu agricole, contre 1 pour 500 en milieu industriel.

On peut penser néanmoins que le risque global d'accident en milieu agricole est moindre que dans le secteur industriel.

Un certain nombre de caractères généraux spécifiques à l'accident du travail en milieu rural sont à distinguer, liés à des conditions tant techniques que physiologiques et psychologiques.

L'agriculteur domine bien un certain nombre de techniques traditionnelles. Mais il est peu préparé à des conditions nouvelles de travail et l'utilisation de certaines machines peut souvent le dérouter.

2 - Nature et prévention des risques rencontrés.

a) Le travail sur échelles : il représente un risque important en milieu agricole. Nous l'avons rencontré au stade de la cueillette.

Ces accidents tiennent essentiellement au mauvais entretien du matériel et à la méconnaissance de son utilisation adaptée.

Pourtant quelques précautions élémentaires permettraient semble-t-il, d'éliminer un risque simple :

- l'entretien du matériel, l'utilisation d'un matériel adéquat (les échelles doubles avec crochets de fixation sont souhaitables pour la cueillette), la disposition (angle de

l'échelle), et une tenue vestimentaire évitant les entraves, sont des conditions faciles à réaliser.

- La diffusion de brochures d'information, l'explication imagée compléteraient utilement les moyens de minimiser ce risque.

b) La manutention

Les fruits, du verger à la coopérative, du hall de conditionnement aux chambres de stockage, subissent de multiples transports avec des moyens très divers.

- Il s'agit tout d'abord du problème d'utilisation de tracteurs et de remorques.

De nombreux auteurs ont précisé ce risque important où plus que les trépidations est dangereux le risque de retournement.

La prévention repose alors sur l'utilisation du tracteur dans les allées et le bon équilibre de la charge sur la remorque. Les dispositifs de sécurité, cadre ou cabine sont particulièrement souhaitables de même que l'amélioration d'un freinage équilibré sur le tracteur et sur la remorque.

- Dans les halls de conditionnement, les chariots élévateurs transportent de volumineux pallox. Il faut alors que chacun soit à son poste pour éviter des heurts qui pourraient être dramatiques. Les caristes sont généralement protégés par des cadres du risque de renversement des piles de pallox qui s'élèvent jusqu'à huit mètres dans les salles froides de stockage.

Mais l'usage des cadres devrait être imposé de façon systématique par la loi.

- D'autre part, il est regrettable que des charges lourdes soient imposées aux emballeuses.

Le décret du 28 décembre 1909 interdit le transport, pour les femmes, de poids supérieurs à 8 à 25 Kg selon l'âge.

Il y a ici un risque d'autotraumatisme qui n'est pas négligeable et devrait être éliminé par la participation de portefaix.

Le rythme de travail des emballeuses s'en trouverait certainement amélioré.

c) Risque machines

Il est réduit dans le traitement des fruits. Les tapis de triage, les calibreuses sont peu dangereux pour l'homme car le constructeur les a voulu souples et peu traumatisants pour les fruits particulièrement fragiles. De nombreuses pièces de ces mécaniques sont en caoutchouc.

Les accidents qu'il nous a été donné de connaître sont toujours restés bénins ; de jeunes femmes ayant introduit leur main sous le tapis de triage ont souffert de meurtrissures des doigts, mais sans fracture ni écrasement des parties molles.

Rappelons à cet effet qu'un certain nombre de textes législatifs interdisent dans les machines à parties mobiles l'entretien en marche, ou limitent l'usage et l'entretien aux hommes majeurs et exigent des dispositifs de sécurité.

Le complexe homme-machine doit être particulièrement adapté et la qualification technologique de l'opérateur en est le pilier.

Le Centre National d'Etudes et d'Expérimentation du Machinisme Agricole s'occupe particulièrement de ces problèmes et publie mensuellement des ouvrages destinés à améliorer et à adapter la machine à l'homme.

d) Risque des frigorifiques

L'atmosphère appauvrie en oxygène des chambres de stockage impose des précautions (port de masque, analyse d'échantillons d'air, "assurance" par un coéquipier) qui sont réalisées dans les coopératives mais restent liées à leur propre initiative.

e) Les accidents de trajet

Ils paraissent constituer la part la plus importante du risque lié au travail dont nous avons eu connaissance dans les coopératives fruitières.

Il s'agit là d'un problème de prévention générale à l'échelon national où ressortent l'importance des "deux-roues", l'afflux d'usagers sur les routes et chemins à l'heure de la "débauche", l'éclairage des moyens de transport, leur entretien et les précautions de la marche au bord des routes. Problèmes de prévention routière qui intéressent le médecin du travail et à l'information desquels il a un rôle à jouer.

SECTION 2 - DEPISTAGE DES MALADIES PROFESSIONNELLES.

Devant une affection infectieuse ou toxique, il est souvent difficile de déceler la part qui revient au travail ou à des éléments associés. De plus l'influence constante de

facteurs toxiques complique le problème quand il s'agit de se référer à un des tableaux qu'a prévu la législation.

Témoins les deux observations suivantes recueillies chez des ouvrières de coopératives fruitières.

OBSERVATION N° 1

Une ouvrière de la coopérative fruitière présente une dermatose prurigineuse de type allergique et un oedème de Quincke.

L'ouvrière était préposée au lavage de fruits conservant sur leur cuticule des traces visibles de "Thirame", ayant servi à traiter les pommiers de la tavelure.

Elle présente un érythème avec prurit localisé au dos des mains, aux bras, au cou et au visage. D'autres fois un oedème sous-orbitaire à type de Quincke est noté.

L'évolution est favorable en une huitaine de jours avec traitement (Systral, Synalar). Le produit incriminé est le T.M.T.D. (Thirame) à base de Disulfure de Tetraméthyl thiurame (Dithiocarbamate), substance à action fongicide.

Cependant on note :

- que le père de la malade est asthmatique,
- qu'elle présente chaque année un coryza spasmodique à type de "rhume des foins" au mois de juin en relation probable avec une allergie au pollen.

Elle a présenté l'année précédente à deux reprises, en octobre et en décembre des épisodes identiques.

Ainsi l'observation n'est pas univoque et s'il a joué un rôle, le dithiocarbamate a manifesté son action sur un "terrain" particulièrement sensible. (Ce produit n'entre actuellement pas dans les tableaux de réparation des maladies professionnelles).

OBSERVATION N° 2

Une ouvrière de coopérative fruitière présente un érythème diffus avec prurit discret, atteignant le dos des mains, les bras, le cou et le visage.

L'affection persiste deux mois chaque année en juillet et en août.

Il s'agit d'une employée affectée au brossage des pêches avant expédition. Au cours du brossage, des projections de "duvet" dans l'air environnant se font de manière importante.

On ne peut déterminer s'il s'agit d'une allergie au "duvet" de pêche, d'une allergie chimique à un résidu de pesticides appliqués contre les "cloques du pêcher", ou même d'une allergie à des corps microbiens ou mycotiques véhiculés par le fruit.

Ces deux observations sont bien démonstratives de l'équivoque attachée aux manifestations allergiques.

Il faut citer à cet effet les travaux de Mme LABORIE et R. LABORIE :

"Il faut toujours avoir présent à l'esprit que la majorité des cas d'allergie en agriculture décelés comme ayant une origine chimique sont, d'après les investigations approfondies, secondaires dans l'ordre des allergisations. La première cause incombe, en général, à

une allergie microbienne ou mycosique acquise par contact répété avec le sol, les animaux et les matériaux souillés de la ferme. C'est à travers ces vecteurs que les agents microbiens, mycosiques ou parasitaires, adhèrent à l'épiderme du cultivateur à la faveur de la forte transpiration, des microtraumas si fréquents dans ce métier de l'homme de la terre et où les soins d'hygiène sont insuffisants. Les savons alcalins à base de détersifs, en usage, ont une action qui favorise plutôt la nidation et la pullulation microbienne dans les recoins de l'épiderme où la moindre souillure devient la source d'un futur agent allergisant donnant une allergie ici primaire et microbienne, mais qui prêtera "son terrain" à la création d'autres allergies qui seront secondes, comme celles provoquées par les fongicides".

Ainsi il est difficile de rattacher les manifestations pathologiques liées à la profession en agriculture à des entités nosologiques bien typées.

Comment concevoir alors dans une pathologie aussi polymorphe le rôle du médecin ?

SECTION 3 - LA PREVENTION MEDICALE

Le rôle du médecin dans les coopératives fruitières ne doit pas être limité au dépistage des grands fléaux sociaux, la tuberculose essentiellement.

Certains postes de travail dans les coopératives fruitières nous paraissent appeler certaines précautions.

Une visite d'embauche permettrait de mettre en évidence certains traits pathologiques : hypertension artérielle,syndrome de Raynaud varices, eczéma. Cependant la règle rappelée par DESOILLE doit être formelle : "la Médecine du Travail ne doit pas paraître une invention destinée à faire perdre leur gagne-pain à des gens qui arrivaient à travailler malgré leur tare".

Dans notre cadre, le médecin doit être essentiellement un conseiller. Est-il difficile, par exemple, d'expliquer aux femmes souffrant d'affections gynécologiques, ou même à celles dont les règles sont douloureuses le rôle bénéfique de la position assise, de préconiser des bas à varices aux malades ayant à rester debout ?

D'autre part, les visites périodiques systématiques sont rendues nécessaires par la loi. Elles permettent de dépister les grands fléaux, mais aussi de se rendre compte régulièrement du retentissement de certains emplois sur certaines fonctions, du développement de certaines affections pathologiques telles les allergies.

La déclaration obligatoire des maladies professionnelles (article 1146 du Code Rural, livre VII, tome III), impose de faire connaître au Ministre de l'Agriculture par l'intermédiaire de l'Inspection des lois sociales en Agriculture toute affection ayant un caractère professionnel, ou comprise dans la liste établie par décret.

Ainsi à côté des affections bien codifiées, le médecin du travail est-il tenu de s'intéresser aux possibilités nouvelles. Le rôle du dépistage s'apparente ici à la "recherche médicale".

Nous devons avoir bien à l'esprit que les "tableaux" de maladies professionnelles indemnisables ne sont que l'expression d'un domaine encore insuffisamment défriché.

C'est le rôle du médecin du travail d'être vigilant et réceptif aux formes nouvelles que peut revêtir la maladie, de savoir rechercher le nouveau dans le faisceau de facteurs étiologiques convergents.

Pas plus qu'à l'embauche, son rôle ne se limite à la simple superposition de profils d'aptitude et de postes de travail, le rôle du médecin du travail ne se limite en agriculture à la transcription pure et simple de quelques tableaux standardisés.

Compétent il doit l'être, mais disponible aussi. Et pour telle maladie aujourd'hui méconnue, c'est à lui d'en reconnaître la nature, l'incidence et de promouvoir les mesures à prendre.

SECTION 4 - LES MOYENS DE LA PREVENTION TECHNIQUE

Sont tant individuels que généraux.

a) La prévention individuelle

demande le respect d'un certain nombre de précautions, vestimentaires et hygiéniques principalement.

Le port de vêtements spéciaux pour le travail est nécessaire à la prévention d'une éventuelle dissémination ou du contact prolongé avec un toxique.

De même le port de vestes de mouton serait très bénéfique aux caristes pénétrant dans les chambres froides s'il était respecté.

Le port de gants est souhaitable pour ceux qui manipulent les fruits afin de prévenir le risque de dermatose de contact ou d'engelures.

Les travailleurs en chambre froide doivent aussi porter un masque, ne jamais travailler seuls.

Des facilités doivent être accordées pour le lavage, des savons acides mis à la disposition des travailleurs. Des installations sanitaires avec douches sont souhaitables.

Les W.C. doivent être entretenus et rappelons que les entreprises employant des femmes enceintes doivent être pourvues de W.C. avec sièges (article 4, décret du 10 juillet 1913).

L'éducation des travailleurs enfin est fondamentale. "Elle apporte à l'individu la connaissance du risque et des principes de discipline individuelle qui seule peut prévaloir en milieu paysan, elle développe enfin l'esprit de sécurité" (VALLET).

On peut avoir recours à des affiches rappelant le risque de certaines machines, les précautions à respecter avec les "diables élévateurs".

La diffusion de principes généraux sur les transports routiers, sous forme de conférences ou de films permettrait peut-être de diminuer les trop nombreux accidents du trajet.

b) La prévention générale, d'autre part, tient essentiellement à l'organisation et à l'architecture des locaux de travail dans les coopératives fruitières.

Nous avons dit que les constructeurs avaient eu à coeur, dans ces bâtiments, de respecteur des normes tant pour l'aération, l'éclairage que le volume sonore ou l'espace de travail.

La législation est là encore souvent en retard sur la pratique.

En milieu agricole, les conditions de travail sont intimement liées aux conditions de vie. Le lieu de travail représente cependant ici un dénominateur commun qu'il faut pour les médecins et les organismes de protection sociale mettre à profit pour diffuser les principes généraux d'hygiène et les précautions à prendre au cours du travail.

La prévention de l'alcoolisme est un des traits, auquel il nous paraît que le médecin devrait s'attacher.

La formation d'une équipe de secouristes est enfin une autre tâche qui incombe au médecin du travail. Il est souhaitable qu'existe au sein de la coopérative une petite salle de soins équipée en quelques produits pharmaceutiques de première urgence.

SECTION 5 - APTITUDES ET RECLASSEMENT PROFESSIONNEL

Nous l'avons dit, peu de conditions d'inaptitude sont notables en coopératives

fruitières. Seules une "santé normale, une condition physique robuste" pour certains postes semblent nécessaires.

Bien au contraire, nous aimerions souligner les possibilités de reclassement professionnel dans ces coopératives pour certains handicapés, à certains postes.

Fait sous l'égide de l'Inspection du Travail et de l'Emploi, le reclassement est réglé par la loi de 1919 pour les victimes de guerre et la loi de 1945 pour les victimes d'accidents du travail ou de maladies professionnelles. L'arrêté du 20 septembre 1945 réserve dans les entreprises 3 % des places aux travailleurs handicapés à côté des places réservées aux mutilés de guerre, sans que le total puisse excéder 10 % des salariés.

Selon M. PITON, les objections traditionnelles à l'emploi d'handicapés physiques ne résistent pas à l'analyse, "le diminué physique est plus stable que l'ouvrier valide, il est moins souvent absent, et placé dans un poste judicieusement choisi, son rendement est égal et parfois supérieur à celui de ses camarades bien portants".

En fait les raisons de réticence à l'emploi des handicapés sont surtout économiques : en période de chômage, les diminués physiques se trouvent en concurrence avec des travailleurs valides. Par contre, les périodes de plein emploi et de pénurie de main-d'oeuvre sont favorables à leur reclassement.

*

C H A P I T R E IV

*
* *

LE CADRE JURIDIQUE DE L'ACTION SANITAIRE ET SOCIALE PROFESSIONNELLE EN MILIEU AGRICOLE

Les particularités du monde du travail en agriculture :

- intrication des conditions de vie et de travail
- hétérogénéïté du statut professionnel
- diversité extrême des emplois et des activités,

rendent indissociables les problèmes de maladies liés à la vie de l'agriculteur et liés au travail.

Le milieu agricole paraît tellement étranger au cadre de "l'entreprise" que l'organisation de la Médecine du Travail a dû y être conçue différemment que pour le secteur industriel.

Alors qu'en régime général l'entreprise est responsable des conséquences sur l'employé de son travail, et donc de l'organisation et

des dépenses de la Médecine du Travail, en régime agricole l'organisation de la Médecine du Travail a été confiée aux services de la Mutualité Sociale Agricole. Celle-ci contracte alors des engagements auprès de médecins, praticiens généralistes, diplômés de Médecine du Travail ou de l'Institut de Médecine Agricole.

Le développement d'unités de travail de volume important en milieu agricole amène cependant à reposer le problème de l'organisation de la médecine du travail dans ce secteur.

En effet, en régime général on distingue la couverture du risque social de la couverture du risque professionnel. La couverture du risque social et maladie est basée sur le principe de la redistribution des masses de salaires au niveau de la nation, les prélèvement sur les salaires des travailleurs valides permettant la couverture des malades et des personnes âgées.

La couverture du risque profesionnel, par contre, est assurée par l'entreprise selon l'importance des effectifs qu'elle emploie. En quelque sorte, le risque professionnel s'intègre au prix de revient des produits fabriqués par l'entreprise.

En régime agricole, la doctrine est de confondre risque social et maladie et risque du travail. Il est bien certain que les organismes assureurs, assurances privées ou mutualité agricole, ont intérêt à assurer au mieux la prévention des maladies.

Cependant le système actuel atteint ses limites qui sont d'ordre théorique et d'ordre pratique :

1 - Il est impossible d'envisager une prévention de masse dans le cadre de l'homogénéisation des structures agricoles en voie de réalisation ;

2 - D'autre part, l'instauration d'un risque spécifique dans le travail appelle une compétence technique particulière du praticien. C'est cette notion qui justifie l'existence d'une Médecine du Travail, non le coût ou la responsabilité d'un quelconque organisme.

*

C O N C L U S I O N

*
* *

Au terme de notre étude sur les Coopératives Fruitières vues sous l'angle de la Médecine du Travail, il nous paraît intéressant de dégager un certain nombre d'enseignements :

- la Coopérative Fruitière réalise une forme nouvelle de travail en groupe qui semble tout à fait positive, tant sur le plan des conditions mêmes du travail que sur celui de l'avenir de la profession.

Nous avons vu toutefois que cette forme d'activité crée surtout des emplois temporaires et ne paraît pas par là même capable d'absorber les excédents de travailleurs agricoles à la recherche d'un emploi.

- L'évolution des techniques en matière de récolte, de conditionnement, de conservation des produits agricoles oblige à un effort permanent bénéfique sur le plan des installations et de l'outillage. De ce fait, de plus en plus les conditions de travail s'amélioreront et ne pourront plus rester comme dans l'agriculture traditionnelle, figées à des niveaux de développement insuffisant.

Ces deux notions, regroupement des individus, caractère évolutif du travail dans les coopératives, nous paraissent particulièrement importantes et justifient largement la place d'une Médecine du Travail adaptée. Tant sur le plan de l'hygiène que de l'ergonomie ou encore de la prévention des risques professionnels, la tâche du médecin du travail telle qu'elle est définie par la loi de décembre 1966 nous paraît tout à fait prépondérante dans le secteur professionnel des Coopératives Fruitières.

*

S E R M E N T

*
* *

En présence des Maîtres de cette Ecole, de mes condisciples, je promets et je jure d'être fidèle aux lois de l'honneur et de la probité dans l'exercice de la Médecine.

Je donnerai mes soins à l'indigent et n'exigerai jamais un salaire au-dessus de mon travail. Admis dans l'intérieur des maisons, mes yeux ne verront pas ce qui s'y passe ; ma langue taira les secrets qui me seront confiés et mon état ne servira pas à corrompre les moeurs ni à favoriser le crime.

Reconnaissant envers mes maîtres, je tiendrai leurs enfants et ceux de mes Confrères pour des frères, et s'ils devaient apprendre la Médecine ou recourir à mes soins, je les instruirai et les soignerai sans salaire ni engagement.

Si je remplis ce serment sans l'enfreindre, qu'il me soit donné de jouir heureusement de la vie et de ma profession, honoré à jamais parmi les hommes. Si je le viole et que je me parjure, puissè-je avoir un sort contraire.

*

Vu
Le Doyen :
H. BRICAUD

Vu
Le Président de thèse :
P. DERVILLEE

Vu
Bon à imprimer
Bordeaux, le 29 octobre 1969
Le Recteur de l'Université :
J. BABIN

B I B L I O G R A P H I E

*
* *

1. BALLAN . - La Médecine du Travail : ses buts, ses méthodes, ses applications régionales. Publication de l'Institut d'Economie Régionale du Sud-Ouest (1953).

2. BANDINI M. - Les Coopératives et la réforme agraire. Rev. Int. Trav. 1965, 92, n° 1, 123.

3. BARRERE P., HEISCH R., LERAT S. - La Région du Sud-Ouest, 1 vol., P.U.F., édit. 1962.

4. BEZIAN J.H., de LOTURE H., DERVILLEE E. - Hygiène et Maladies allergiques professionnelles en agriculture. Arch. Mal. Prof. 1965, n° 4-5 avril-mai, 266-269.

5. BOULAY H. - Arboriculture et Production Fruitière, 1966, P.U.F., Coll. "Que sais-je ?".

6. BOURGET F. - L'Organisation de la Production et de la Commercialisation des Fruits et Légumes dans le Sud-Ouest, Public. S.A.F.E.L.

7. BRIMINGHAM. - Dermatose Professionnelle à la Ferme et dans l'Industrie, Environment Health, 1961, 3, 1, 46.

8. CAVELIER L. - Les Salariés agricoles et la politique agricole commune, Rev. Frcse. de l' l'Agriculture, Automne 1963.

9. CENTRE d'EXPANSION BORDEAUX SUD-OUEST . - Les Fruits et Légumes dans le Sud-Ouest, 3 vol. Delmas édit. Collection de l'Institut d'Economie Régionale du Sud-Ouest, Bordeaux 1957.

10. CHABOUSSOU F. - Sur les altérations de goût provoquées par le lindane et autres insecticides utilisés en traitement du sol, Rev. Zool. Agr. et Appl. 1957, 4° trim., n° 10-12.

11. CLERC F. - Le Marché Commun Agricole, 1 vol.,1967, P.U.F., Coll. "Que sais-je ?".

12. CODE RURAL . - 1 vol. Librairie Dalloz, Paris, 1968.

13. CUVIER . - Risques professionnels en milieu agricole, Santé de l'homme, 1959, n° 108, 14

14. CUVIER G. - Introduction générale aux maladies professionnelles agricoles, R.P. 1965, XV, 29, 3763-3770.

15. DEFFONTAINES P. - Les hommes et leurs travaux dans les pays de moyenne Garonne, 1 vol. Lille 1952.

16. DEGALS S. - Le Renouveau du Pruneau d'Agen dans le Villeneuvois, Rev. Géogr. Pyr. et Sud-Ouest, 1962, 395-398.

17. DERVAUX R. - Pathologie professionnelle des travailleurs agricoles, revue générale et essai bibliographique, 1 vol., Thèse Médecine, Paris 1939.

18. DERVILLEE E. - Travail et Pathologie Agricole dans le cadre de la région du Sud-Ouest de la France, Thèse Médecine, Bordeaux 1958.

19. DERVILLEE E. - Le risque accidentel sur les tracteurs, Conc. Méd., 1964, 86, 4, 511-514.

20. DERVILLEE P. - La Fatigue, Journées Annuelles de Médecine du Trav., mai 1953, in le Méd. d'Usine, 1953, 8.

21. DESOILLE H. - Cours de Médecine du Travail, 3 vol. Le François édit., Paris 1957.

22. DIJON H. - Evolution de la population agricole depuis 1900, Sem. Méd. profess. et Méd. Sociale, 1964, 31, 173.

23. DORMAL S. - Etude de la persistance des résidus de pesticides dans les fruits et les légumes frais, Journ. Tech. du Comité Int. Perm. de la Cons. Bruxelles, octobre 1958.

24. DORMAL S., MARTENS P.H.- Etude de la persistance de résidus d'insecticides dans les cerises et les pêches, Rev. Agric., juin 1959, 12éme année, n° 6.

25. DORMAL S. - Les risques d'intoxication chronique inhérents à l'usage des produits phytopharmaceutiques en agriculture, J. Pharm. Belg., 1956, 9-10, 426-468.

26. COMMISSION de la CHAMBRE DES REPRESENTANTS DES ETATS-UNIS SUR LES PESTICIDES . - Effets des pesticides sur l'homme, les animaux et le milieu, mai 1967.

27. DUPERRAT . - Les Dermites par contact végétal, La Médecine, mars 1956.

28. ESTRANGIN M. - L'évolution du monde rural et de la médecine. Assoc. de Méd. Rurale, XV° Congrès Nat. Cannes, juin 1965.

29. FABRE R., TRUHAUT R. - Toxicologie des produits phytopharmaceutiques, 1 vol. édit. Sedes, Paris 1954.

30. FAUCHER D. - La culture du pêcher dans le Sud-Ouest, Rev. Géogr. Pyr. et Sud-Ouest, 1936, 314-317.

31. FAUCHER D. - Géographie Agraire types de cultures, 1 vol. M. Th. Génin, édit., Paris 1949.

32. GAULTIER M. - Travail à la chaleur et au froid, in DESOILLE, op. cit., t. II, p. 117.

33. GILLES G., DORMAL S., DARDENNE G. - Importance et évolution des résidus de Thiram (T.M.T.D.) sur fraises, Bull. Inst. Agro. et Stat. Rech. de Gembloux, 1962, XXX, n° 1-2.

34. GLACHET R. - Le froid artificiel : conditions de travail et pathologie professionnelle dans l'industrie du froid, Thèse Bordeaux 1951.

35. GORY B. - Les zones témoins de productivité agricole : l'exemple de la Dordogne, Etude de l'Institut d'Economie Régionale du Sud-Ouest, 1955.

36. GUY M. - La prune d'ente ou prune d'Agen, Chronique, Rev. Géogr. Pyr. et Sud-Ouest, 1934, 223-234.

37. JOULIA, L'EPEE P. - Les dermatoses des ouvriers agricoles, Sympo. des dermatoses prof., 1955, Masson édit. Paris, p. 177 et suiv.

38. JOUSSET P.M. - Aspects de la révolution agricole dans l'arrondissement de Bergerac, Mémoire pour le D.E.S. de Sciences Economiques, Bordeaux, 1968.

39. LABORIE F. et R. - L'allergie professionnelle en agriculture, ses nouveaux aspects pathogéniques préventifs thérapeutiques, Arch. mal. prof., 1962, 10-11, 665-679.

40. LABORIE F. et R. - L'allergie professionnelle en agriculture, Inf., Rap., Méd., Prat., 15 octobre 1963, 16.

41. LABORIE F. et R. - Allergies aux fongicides de la gamme du manèbe et zinèbe : prophylaxie, enquêtes préliminaires, Arch. Mal. Prof., 1964, 25, n° 7-8, 419-424.

42. LABORIE F et R. - Les manifestations allergiques provoquées par les fongicides et leur prophylaxie biochimique, Bull Méd. Leg., 1965, 8, n° 2, 191.

43. LASSERRE G. - La Coopération, P.U.F., 1967, Coll. "Que sais-je ?".

44. LEHMANN G. - Physiologie pratique du travail 1 vol., 1955, édit. d'organisation, Paris.

45. LESPAGNOT L. - Un organisme récent de commercialisation des fruits et légumes en moyenne Garonne : le marché-gare d'Agen Boé, Rev. Géogr. Pyr. et Sud-Ouest, 1966, XXXVII, 218-130.

46. MAINIE . - Groupements de producteurs pour la vente des fruits et légumes. Echec ou Réussite ? Rapport provisoire édité par le Commissariat Général au Plan d'équipement et de la Productivité, oct. 1962.

47. MAIN-D'OEUVRE SAISONNIERE . - Rev. Int. du Travail, 1953, 67, n° 1, 391.

48. MENARD E. - Aspect particulier de l'allergologie en milieu agricole, 1er Congrès Int. Méd. Agr., Tours 1961, p. 62.

49. O.M.S. - F.A.O. - Principes devant régir la protection de la santé des consommateurs à l'égard des résidus de pesticides, Rapp. Tech., Genève 1962, n° 240.

50. PERRIN . - Travail des enfants et des femmes, in DESOILLE, op. cit., t. 1, p. 367 et suiv.

52. PIJASSOU R. - Structures agraires traditionnelles et révolution agricole dans les campagnes Périgourdines, Rev. Géogr. Pyr. et Sud-Ouest, 1966, XXXVII, 233-262.

51. NOTES ET ETUDES DOCUMENTAIRES . - La production et le marché français des fruits et légumes, 5 mai 1967, n° 3389, publié par la Documentation Française, Secrétariat Général du Gouvernement.

53. PROTECTION DE VEGETAUX (Ministère de l'Agriculture) . - Bulletins Périodiques de la Station d'avertissements agricoles du Sud-Ouest (Quai Sainte-Croix, Bordeaux).

54. SAUVY A. - L'Agriculture en marche, Rev. frcse. de l'Agriculture, Automne 1965.

55. SIMONIN C. - Cours de Médecine du travail, 1 vol., Maloine édit.

56. SOCIETE D'ETUDES POUR LE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET SOCIAL . - Les fruits et légumes commercialisation, conclusion (juil. 1963).

57. SOUPAULT J.M., CHATELAIN R. - L'enseignement agricole en France, Rev. Fcse de l'Agriculture, 78, Rue de Varenne, Paris 7°.

58. SOUVERAIN R. - Sécurité et hygiène du travail et protection sanitaire dans l'agriculture ; prévention des accidents du travail et maladies professionnelles dûs aux pesticides,améliorants des plantes et engrais chimiques; Rap. 29 oct. 1962, à la C.E.E., Bruxelles.

59. STATISTIQUES AGRICOLES 1967 . - Ministère de l'Agriculture.

60. SZAKVARY A. - Les résidus des produits dits Phytosanitaires sur les fruits et légumes : leurs incidences possibles ; enquête auprès des producteurs, Travail du Centre de Recherche Foch, 1 vol. 1965, imp. Foulon, Paris.

61. TRUHAUT R., VIEL G. - Les possibilités de contamination des aliments par des produits phytopharmaceutiques, Bull. Soc. Scinc. Hyg. Alim. 1966, 44, 4-5-6.

62. VALLEE M.S. - Les méthodes modernes d'adaptation du travail à l'homme, in DESOILLE, op. cit., t. I, p. 87-104.

63. VALLET G. - Les intoxications en milieu rural, 1 vol. édit. Institut National de Médecine Agricole, Tours 1964.

64. LE VERGER FRANCAIS DE PRUNIERS A PRUNEAU . - Enquête menée par le Bureau Interprofessionnel du pruneau et le Ministère de l'Agriculture, Public. Serv. Rég. Stat. Agr. Région Aquitaine, 1966.

65. VIEL G. - Les dépôts et résidus de pesticides, Coll. de Toxicologie Agricole, le Conc. Med. 14 - VI - 59.

66. VIEL G. - Le problème des traces de pesticides dans les fruits et légumes et conserves, XI° Journée Fruitière et Maraîchère, Avignon, janvier 1963, p. 63 et suiv.

67. WEIL E. - Pathologie professionnelle du milieu rural, in SIMONIN, op. cit., pp. 739 et suiv.

*

TABLE DES MATIERES

*

Pages

INTRODUCTION .....

PREMIERE PARTIE — LE CADRE ECONOMIQUE ET HUMAIN DE LA COOPERATION FRUITIERE.

CHAPITRE I - La culture fruitière dans les basses vallées de la Dordogne, de la Garonne et du Lot..... 2

Section 1 - Le milieu Physique 3

Hydrographie - Climat

Section 2 - Le milieu Humain 5

Données démographiques et socio-économiques.

Section 3 - Aperçu historique de la situation fruitière 16

Vue d'ensemble - exemples.

Pages

Section 4 - Les moyens d'une production fruitière rationalisée. 26

Méthodes de culture-Modes de faire-valoir des exploitations.

Section 5 - La commercialisation des fruits: opérations - structures 31

CHAPITRE II - La coopération fruitière. 37

Section 1 - buts et origines 37

Section 2 - Statut juridique 40

Coopéraives - S.I.C.A. - Sociétés de fait - Syndicats et Sociétés Civiles.

Section 3 - Le Statut du Travailleur.. 43

Adhérent - Personnel permanent et temporaire -

DEUXIEME PARTIE - LE TRAVAIL DANS LES COOPERATIVES FRUITIERES.

CHAPITRE I - Résultats de nôtre enquête. 48

Questionnaire proposé
Résultats.

CHAPITRE II - Les conditions de travail. 55

Section 1 - Le temps de travail 55

Activité saisonnière - Horaire - Travail de nuit - Pauses.

Pages

Section 2 - L'ambiance Physique 57

Lieu de travail - Environnement, Température - Atmosphère - Humidité - Poussières - Eclairage - Bruits.

Section 3 - Etude des Postes de travail 62

Cueillette- Convoyage - Triage - Emballage - Caristes - Singularité du Pruneau.

Section 4 - Les conditions Psychosociologiques 67

Fatigue - Milieu psychologique.

CHAPITRE III - Rôle de la Médecine du Travail dans les Coopératives fruitières 71

Section 1 - Prévention des accidents.. 72

Taux d'accident
Risques rencontrés : échelles - manutentions - machines - frigorifiques - accidents du trajet.

Section 2 - Dépistage des maladies professionnelles 76

Présentation de deux observations.

Section 3 - La prévention médicale 79

Section 4 - Moyens de prévention technique..... 81

Individuelle - Générale

Section 5 - Aptitudes et reclassement professionnel 83

Pages

CHAPITRE IV - Le cadre juridique de l'action sanitaire et sociale professionnelle en milieu agricole..... 85

CONCLUSION 88

BIBLIOGRAPHIE 90

TABLE DES MATIERES 98

*